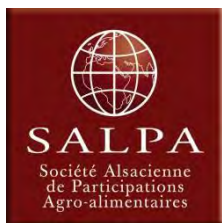




Revue de presse Groupe

mars 2021



Sommaire

Comptoir Français du Thé : p. 4

Belco: p. 5 à 10

Schaal: p. 11 à 15

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.16 à 47

Les Secrets du Chocolat par Schaal : p. 48 à 70

Salpa Restauration: p. 71 à 89



LA THÉ BOX

Délicieux voyage

COMPTOIR
FRANÇAIS
DU
THÉ

HISTOIRE DE THÉ

Depuis près de 40 ans, Comptoir Français du Thé pense chaque tasse comme un voyage gustatif. Entre les mains expertes de ses maîtres assembleurs naissent mille et une alliances harmonieuses entre le thé, les arômes, les fleurs, les fruits et les épices. Une multitude de parfums et de couleurs illustrent cette vision gourmande, sensorielle et créative. Dans ce Grand Voyage, on se prend à rêver, chaque tasse nous emporte pour une virée poétique entre ciel et terre.



A INFUSER

Grand Earl Grey

Un détour par Londres, it's tea o'clock ! Notre Grand Voyage ne pouvait pas faire l'impasse sur le plus célèbre des tea time. Ce thé noir incontournable aromatisé à la bergamote s'infuse pour se rêver à Buckingham Palace... Cheers !

⌚ 4 min 🌡 95°C ☕ matin

Japan Lime

Une sublime infusion jaune d'or brillante à l'aromatisation équilibrée, fine et subtile... Votre tasse s'infuse à la japonaise avec cette création vitaminée et harmonieuse : sur une base de thé vert viennent se mêler écorces de citron, de citron vert et pétales de soucis.

⌚ 3 min 🌡 75°C ☀ journée

Thé des Oasis

La tradition à l'état pur.

Ce thé vert à la menthe Nanah se déguste à l'orientale : très chaud et très sucré ! Symbole de convivialité et d'hospitalité, il est à infuser avec tous les gens de passage...

⌚ 3 min 🌡 75°C ☀ après-midi

Connivence

Un Sencha parsemé de groseilles entières... et à la douce pointe de vanille. Ce mélange dévoile des notes intenses de fruits rouges, avant de finir en douceur sur une touche sucrée. En infusant, on se demande : mais quelle sera ma prochaine destination ? Pour cela, il vous suffit de tourner la page (littéralement).

⌚ 3 min 🌡 75°C ☀ journée



Le fret à voile large les amarres

De nouveaux cargos à propulsion vélique vont bientôt sillonner les mers. L'amorce d'un transport de marchandises décarboné que l'on doit à trois jeunes compagnies françaises, Towt, Néoline et Zéphyr & Borée. Des clients comme Manitou, Michelin, Hennessy ou Cémoi ont déjà réservé leur place à bord.



Prototype du projet de cargo de l'entreprise Zéphyr & Borée, actuellement en chantier, qui transportera les éléments de la fusée Ariane entre les sites de construction européens et Kourou. (© Zéphyr & Borée)

Installés sur le port du Havre à quelques pas de l'immeuble de la CMA CGM, les locaux de Towt ne reflètent guère, pour l'instant, son activité. Difficile d'imaginer qu'en cette pluvieuse après-midi d'hiver, un vieux gréement à voiles affrété par cette jeune compagnie de transport maritime est en train de traverser l'océan Atlantique en direction de Marie-Galante, au large de la Guadeloupe, les cales chargées de vin bordelais. Il est vrai que son fondateur Guillaume Le Grand et son équipe viennent tout juste d'installer leur QG dans ce port d'envergure internationale. Un déménagement depuis Douarnenez en prévision d'un changement radical dans la vie de l'entreprise : la construction de son premier bateau. Avec ses 1.000 tonnes de fret disponible, ce nouveau cargo de 70 m aura une capacité près de 30 fois supérieure à celles des goélettes et autres bricks affrétés jusque-là.



La goélette Gallant, de la Blue Schooner Company, un des vieux gréements affrétés par Towt pour ses traversées de l'Atlantique. © Blue Schooner Company

Pas question pour autant de renoncer à ce qui fait la raison d'être de l'entreprise : l'utilisation des voiles comme mode de propulsion principal. Car pour ce Brestois de 38 ans, ce qui compte avant tout c'est de commencer à décarboner le transport de fret. Ce diplômé de Sciences po Lyon, marié à une Colombienne cofondatrice de l'entreprise, n'est pas le seul à parier sur le développement de cette nouvelle filière de transport maritime propre. Deux autres jeunes compagnies sont sur le pont.

Les étages d'Ariane dans les soutes

Créée par Michel Péry, ex-capitaine de la marine marchande qui a aussi commandé le trois-mâts « Belem », et Jean Zanuttini, un officier qui a navigué sous ses ordres, Néoline est aussi sur le point de lancer la construction d'un bateau à voiles près de deux fois plus grand (136 m de long) que celui de Towt - il émettra 90 % de carbone de moins que les cargos classiques.

Fondé par quatre trentenaires, dont deux issus de l'Ecole nationale supérieure maritime, le troisième larron, l'entreprise Zéphyr & Borée, est encore plus avancé. Il vient tout juste de démarrer le chantier du bateau à voiles fixes qui transportera les différents étages de la fusée Ariane entre les sites de construction européens et Kourou.

Devenir négociant

Tous ces jeunes armateurs n'ont pas pris les mêmes options. Pionnier, Guillaume Le Grand a voulu s'engager dès le début dans l'action en commençant par affréter des vieux gréements. Pour amorcer la pompe, il a pris le risque de devenir négociant de vin, rhum, bière, thé, miel ou café. Towt a ainsi réalisé une cinquantaine de traversées, dont sept transatlantiques, sur dix-huit vieux gréements. « Même si des chargeurs nous ont vite fait confiance, on savait dès le début que ce n'était pas en faisant des ronds dans l'eau avec nos bateaux d'une

autre époque qu'on allait changer le visage du transport maritime », explique Guillaume Le Grand. Pour limiter le risque financier, il fait le choix d'un navire de taille modeste dont le coût n'excède pas 12 millions d'euros.



Prototype du projet de Néoline, un bateau long de 136 mètres. © DR

Lancée en 2015, Néoline a visé plus grand avec un bateau propulsé par 4.200 m² de voiles, dont le budget avoisine les 50 millions d'euros. Quitte à ouvrir son capital à l'armateur nantais Sogestran. « Afin d'éviter la concurrence des porte-conteneurs et leurs tarifs imbattables, nous l'avons en partie conçu pour du fret hors norme », souligne Jean Zanuttini.

Le cas de Zéphyr & Borée, fondée en 2017, est encore différent. Pour remporter l'appel d'offres lancé par Ariane Espace en 2018, l'entreprise a créé une joint-venture avec le groupe Jifmar Offshore Services et s'est associée avec le concepteur des quatre voiles fixes qui équiperont le futur cargo de 121 mètres, l'architecte naval Marc Van Peteghem. Grâce au contrat de service avec le constructeur de fusée européen, qui garantit l'essentiel de l'exploitation, le financement du bateau a été moins problématique. Ce qui n'a pas été le cas des deux autres compagnies.

Engagements fermes

« Des lettres d'intention de chargeurs ne suffisent pas à convaincre les banquiers, témoigne Jean Zanuttini, ils veulent des contrats en bonne et due forme. » Pour Néoline, les choses se sont débloquentes l'an dernier. Après Renault en 2018, l'entreprise a réussi à obtenir des engagements fermes des industriels Manitou et Bénéteau, du fabricant de spiritueux Hennessy et il y a quelques semaines de l'équipementier Michelin. À eux cinq, ces clients assurent déjà la quasi-totalité du remplissage sur une route qui va de Saint-Nazaire à Baltimore en passant par Saint-Pierre-et-Miquelon.

Tout a quant à lui réussi à embarquer une quinzaine de chargeurs, dont le chocolatier Cémoi, l'importateur de café Belco, les producteurs de rhum et de champagne Longueueau et Drappier. Déjà largement rempli, le futur cargo assurera des allers-retours entre Le Havre et New York, Abidjan, Pointe-à-Pitre et le Brésil.



[Visualiser l'article](#)

Prix compétitifs

Comment ces clients ont-ils été convaincus ? Pour pallier l'éventuelle absence de vent, ces cargos à voiles disposeront aussi de moteurs diesel et électriques qui leur permettent de naviguer à plus de 14 noeuds et de garantir la ponctualité, quelles que soient les conditions météo. « Au final, même en réduisant la vitesse à 11 noeuds, ce qui nous permet d'utiliser à 90 % la propulsion vélique, le temps de transport de porte à porte est presque équivalent à celui d'un transporteur classique », explique Augustin Merle, responsable de la logistique de Manitou.

Avec ces nouveaux navires, les tarifs sont aussi devenus plus compétitifs. « Le prix est un peu plus élevé mais il est garanti, alors qu'avec les cargos classiques, il peut varier du simple au double en fonction des conditions de marché », observe un cadre de Manitou.

Vers la décarbonation

Surtout, il y a la satisfaction de participer à la décarbonation du transport maritime. « Bien que le recours au cargo à voiles de Towt nous oblige à revoir toute notre logistique pour regrouper les expéditions en un seul chargement, nous sommes très impatients de nous lancer dans l'aventure », indique Alexandre Bellangé, PDG de Belco.



Le prototype du cargo de Towt, qui offrira 1.000 tonnes de fret disponibles pour 70 mètres de long. © Towt

Reste donc à lancer la construction des bateaux. Entré en négociation exclusive avec un chantier français, Towt espère démarrer les travaux au début de l'été. Trois « sister-ships » sont prévus à partir de 2023.

En quête du bon chantier

Pour Néoline c'est un peu plus compliqué. Après la défection du consortium nazairien Néopolia, faute d'une subvention de 4 millions demandée à l'Etat français, la compagnie est en quête d'un nouveau chantier. Le temps presse car elle s'est engagée auprès de ses clients pour une mise à l'eau au plus tard mi-2023.



[Visualiser l'article](#)

Reste qu'après des années de gestation, cette filière semble désormais prête à larguer les amarres. L'urgence climatique lui ouvre un boulevard marin. Selon Jean Zanuttini, « pas moins de 11 % du fret mondial pourrait basculer sans problème vers des navires à propulsion vélique ».

Vive le vent

Accusés de polluer la planète, les gros bateaux de transport de fret lorgnent également vers des systèmes de propulsion vélique. Maersk a équipé en 2018 son pétrolier « Pelikan » de deux rotors Flettner qui permettent d'économiser près de 10 % de carburant grâce à leurs cylindres actionnés par le vent. Les Chantiers de l'Atlantique testent, de leur côté, un dispositif de propulsion à voile pliable 100 % composite, baptisé Solid Sail. Prévu pour les paquebots, il pourrait être adapté aux cargos. Plus inattendu, deux start-up françaises, Beyond the Sea et Airseas, planchent depuis quelques années sur un dispositif de propulsion auxiliaire composé par une très grande voile de kite envoyée automatiquement dans les airs lorsque les conditions météo le permettent. Si elle aboutit, cette solution pourrait faire économiser jusqu'à 20 % du carburant.





TRADITION

Pâques : le coup du lapin

Derrière l'indétrônable œuf,
le rongeur a supplanté la cloche, qui ne fait
plus recette chez les chocolatiers

Guillemette Faure



PLAINPICTURE/LOHFINK



Sébastien Gaudard, pâtissier à Paris, se souvient très bien des jours qui précédaient Pâques dans le village de ses grands-parents. Les cloches du village ne sonnaient plus entre le jeudi saint et le samedi de Pâques, et les enfants les remplaçaient en passant dans les rues avec des crécelles. Les cloches étaient parties à Rome, disait la tradition. Le dimanche, elles seraient de retour, avec des œufs en chocolat.

Allez chercher des cloches de Pâques aujourd'hui. Les œufs sont bien là. Les chocolatiers vantent leur forme magique, universelle, œcuménique. Parfaite pour la créativité, le démoulage, le remplissage, la déco et les marchés internationaux. Mais les cloches, elles, ont disparu des vitrines. C'est ce qui se vend le moins à la célèbre chocolaterie provençale de Puyricard. Même son de non-cloche dans les boutiques franchisées De Neuville, où elles font moins de 5% des ventes. Chez Jeff de Bruges, tous les ans, se pose la question d'arrêter la cloche...

La faute à qui ? « Derrière l'œuf, il y a le lapin », répond-on chez Cémoi, troisième vendeur de chocolats en France. Adieu poules, adieu cloches : les bestioles aux dents longues ont tout grignoté. « C'est historique. Dès les premières sorties cette année, on se rendait compte du virage », confirme Gilles Werlé, directeur marketing du groupe Salpa, propriétaire de *Schaal*, une entreprise qui fournit votre chocolatier en chocolat artisanal. Le directeur du groupe, Guy Treguer, a lui aussi des souvenirs, enfant en Bretagne, de cloches parties à Rome qui revenaient avec des œufs en chocolat jusque dans le Finistère. Jamais ne lui viendrait à l'esprit de raconter pareille histoire à ses enfants. Le catalogue en ligne des chocolats de Salpa présente une offre d'une variété incroyable, et seulement deux malheureuses cloches... Qui a laissé le lapin entrer dans la bergerie pascalle ? C'est une question de mondialisation, de laïcité et de technicité.

Le lapin n'est pas nouveau dans « les collections », comme on dit désormais chez *Schaal*, entreprise basée en Alsace et créée en 1871, à une période où la région était allemande. Dans l'est de la France, comme en Allemagne ou aux États-Unis, le lapin de Pâques, symbole de fertilité, était chargé d'apporter les œufs. Historiquement, il porte un panier et des oreilles suffisamment grandes pour lui valoir d'être qualifié de lièvre dans certains pays. « La notion de lapin, on l'a longtemps crue cantonnée à l'est de la France », poursuit Gilles Werlé. Mais les léporidés ont envahi tout le pays.

Dans son incroyable boutique de la rue des Martyrs, Sébastien Gaudard s'est spécialisé dans les desserts nostalgiques, poussés hors des pâtisseries en vogue par les macarons et les éclairs à tout et n'importe quoi. Le genre de pâtissier à mettre des feuilles de houx sur les bûches plutôt qu'à créer des pyramides au yuzu à Noël. Pourtant, chez lui aussi, cloches et poules sont passées derrière le lapin. Il y voit un avantage technique. « Le lièvre est moins volumineux, moins compliqué à emballer qu'une cloche, explique-t-il. La cloche est plus fragile du fait de la circonférence ouverte. »

Sébastien Gaudard utilise encore des moules du XX^e siècle pour une partie des 40 sujets en chocolat qu'il vend pour Pâques. De nouveaux moules, c'est un gros investissement que tous les chocolatiers ne peuvent pas se permettre. « Des moules originaux, ça coûte cher, plusieurs dizaines de milliers d'euros, et seulement quelques milliers s'ils existent déjà », explique Marie-Odile Burlot, directrice marketing de Jeff de Bruges (qui a les siens). Or les grands fabricants de moules sont surtout installés en Allemagne, pays à lapins. Chez Hans Brunner, en Bavière, on dessine toutes sortes de moules. Dans leur catalogue, on compte plus d'une centaine de lapins pour une petite dizaine de volailles, poules, poussins et même canards... Des moules de cloches conçus pour la France aussi, mais encore faudrait-il qu'on continue à lui en commander. C'est dans ses usines qu'on élabore les moules de certains lapins de Pâques aux carrières internationales, comme ceux de Milka ou de Kinder.

Et même si on n'achète pas ses chocolats dans les supermarchés, y croiser tous ces lapins des géants de l'agroalimentaire contribue à redéfinir notre imagerie de Pâques. Le matraquage marketing de Lindt (de Suisse alémanique, donc cunicole), avec ses 140 millions de lapins dorés à grelot vendus chaque année, a créé, selon les chocolatiers, une association Pâques-lapin. C'est le *soft power* de la mondialisation.

S'il y a un chocolatier qui a un savoir-faire cloche, c'est bien le Belge Pierre Marcolini. En 2013, à l'occasion du 850^e anniversaire de Notre-Dame de Paris, il a fondu la nouvelle cloche de la cathédrale, baptisée Maurice, dans un chocolat noir grand cru du Venezuela sur 20 cm de diamètre. Il l'a rééditée en 2019, après l'incendie. Et pourtant, à Pâques, ce ne sont pas des cloches qu'il vend, mais d'abord des lapins, auxquels il s'est converti il y a trois ans. « Maintenant, Pâques, c'est "tous sur le lapin" », se marre-t-il, en ajoutant que ça fait une vingtaine d'années que celui-ci gagne des parts de marché sur la poule et la cloche. Pâques, fait-il valoir, voit cohabiter deux récits : un catholique avec cloches et résurrection, un autre plus païen associé à l'arrivée du

printemps, avec le lapin qui sort de son terrier. « On sent très bien que les gens sont plus à l'aise avec cette seconde symbolique qu'avec la cloche, qui ramène au religieux. Le lapin est le plus grand dénominateur commun. » Autrement dit, dans une société qui s'est laïcisée, le lapin est plus favorable à la séparation de l'Eglise et du chocolat.

Cette célébration du printemps explique qu'en plus du lapin, on trouve, chez les chocolatiers, des poussins et autres animaux de la ferme. On voit même arriver des agneaux en chocolat, animal certes associé à la religion mais moins marqué qu'une cloche. « Il est de plus en plus difficile de raccrocher la cloche à la fête de Pâques, puisqu'il y a plus de raisons de trouver des poules et des lapins dans un jardin que des cloches », fait valoir Maud Clarissou, directrice marketing communication de Cémoi. Selon les études qu'elle a commandées, la clientèle s'est

**PÂQUES VOIT COHABITER
DEUX RÉCITS :
UN CATHOLIQUE
AVEC CLOCHES ET
RÉSURRECTION,
UN AUTRE PLUS PAÏEN
ASSOCIÉ À L'ARRIVÉE
DU PRINTEMPS,
AVEC LE LAPIN QUI SORT
DE SON TERRIER**



détachée du lien religieux pour se concentrer sur la convivialité. « Il y a un côté sympathique du lapin, qu'on n'a pas avec un objet tel que la cloche », croit deviner Gilles Werlé, chez Schaal.

La disparition de la cloche en chocolat aurait pu profiter à la poule, dont la proximité avec l'œuf semble plus naturelle que le lapin. Mais pour Pierre Marcolini, « on est davantage séduit par un lapin, qui a plus de formes d'expressions qu'une poule et qui est plus "cute" [mignon]. » Très loin des lièvres à grandes oreilles dont les vieux moules en étain sont conservés au Centre d'études du sucre, le lapin de Pâques « a repris les codes des dessins animés, un peu farceur avec un côté doudou pour enfants », remarque Marie-Odile Burlot, chez Jeff de Bruges. Celui de Pierre Marcolini est à petits cœurs. Ailleurs, il peut être en famille, comme chez les chocolats De Neuville. Sans compter que la poule était handicapée par un petit bec compliqué à démouler.

Pour parfaire sa déchéance, la poule n'ouvre pas les mêmes marchés internationaux. Pierre Tachon, dont l'agence graphique est chargée de la direction artistique des chocolats d'Alain Ducasse, l'admet. C'est pour l'ouverture de son point de vente à Coal Drops Yard à Londres, et en vue de « l'implantation aux Etats-Unis », que Ducasse s'est mis au lapin. « La poule disparaît. L'œuf et le lapin prennent le pouvoir », résume-t-il. La cloche ? Ils en avaient une en 2014, l'année de la création du célèbre œuf tourné, mais elle n'est restée en vente qu'une année. « Ça fédérait assez peu, c'est peut-être un symbole trop religieux ou désuet. » Depuis l'an dernier, les chocolats de Ducasse ont ajouté à leur ligne pascalle un homard.

Pâques est l'époque où les chefs se lâchent, admet l'un d'eux. Objectif : voir ses créations reprises dans les médias. Cette année, Sébastien Gaudard lance un œuf caravane tiré par une voiture à pous-sins « pour évoquer le voyage, parce qu'on a envie de partir ». Il s'oblige à utiliser l'œuf, quitte à le détourner. Il se souvient, à l'époque où il travaillait pour Fauchon à New York, s'être demandé pourquoi il y avait des requins de Pâques dans une collection. « Ça dérive sérieusement aujourd'hui », se plaint le chocolatier-sculpteur Patrick Roger, qui se pique lui aussi de tourner autour des traditions. Certes, il a conçu un hérisson de Pâques, « mais au moins, le hérisson bouffe des œufs ».

« A un moment, on perd le fil... On fait ça pour quoi, au juste ? », se demande Sébastien Gaudard. Pour les enfants, répondent les études marketing. Pâques est devenue la fête des petits, au point qu'en France, plutôt le pays du chocolat noir, les artisans vendent deux tiers de chocolat au lait à cette période. Cémoi s'est mis aux ours. De Neuville a été un des premiers à s'affranchir de tout ancrage pascal avec des crocodiles, il y a déjà une dizaine d'années. En 2021, ses franchises ont des dragons et des dinosaures en vitrine. Ces moulages fantaisie représentent jusqu'à 40 % de leurs ventes. Marks & Spencer propose des personnages « Star Wars » en chocolat. Et c'est aussi ce qui profite au lapin. Des parents qui, enfants, n'ont jamais mangé de lapin pour Pâques se convainquent, face aux lamas, que le lapin, au moins, fait partie de nos traditions.

RENTABLE, LE GRAND RAOUT PASCAL ?

Pâques marque le deuxième temps fort après Noël pour les chocolatiers, mais c'est aussi leur période la plus risquée. La saison est plus courte, 4 semaines, contre 12 pour Noël. Si les calendriers de l'Avent sont en place dès octobre, les ventes de chocolat de Pâques se font à 80 % sur les quatre jours qui précèdent. « La semaine de Pâques, on réalise 6 % de notre chiffre d'affaires annuel mais en travail de production, ça occupe 20 % de l'année... Un truc de fou ! », résume Patrick Roger. Les ventes pascales dépendent aussi beaucoup de la date à laquelle tombe la célébration : fin avril, il fait plus chaud, on a moins envie de chocolats (qui risquent d'être retrouvés fondus coincés dans la tondeuse un mois plus tard). Pendant les vacances scolaires des Parisiens, les ventes sont moins bonnes. Quant à Pâques confiné, 2020 fut une catastrophe pour les chocolatiers.

Yves Thuriès
CHOCOLATIER RÉCOLTANT



> Magazine cuisine

Les plus beaux chocolats de Pâques 2021 réalisés par des chefs

Article mis à jour le 03/03/21 19:09

Partager sur

Artisanal ou original, à chacun son chocolat. Cette année, les chefs et chocolatiers vous proposent de délicieuses créations à partager... ou pas ! Découvrez notre sélection de chocolats de Pâques 2021 à retrouver en boutique ou en ligne.



Poules, lapins, oeufs... mais pas que ! En 2021, les chocolatiers mettent leur savoir-faire à l'honneur pour créer des pièces d'exception. Artisanal, sculpté à la main, sans oublier le chocolat Grand Cru, laissez vous tenter ! En boutique ou en ligne, chacun trouvera son bonheur.

Le Trio de Poussins de Yves Thuriès



Il y en aura pour tout les goûts avec ces petits poussins gourmands. Chocolat noir, au lait ou encore blanc caramélisé, à vous de choisir ! Une création originale à déguster entre amis ou en famille.

- **Prix : 34,90 euros** (215 g)
- **Où l'acheter :** en boutique, dès le 1er mars 2021
- **Site de la marque :** [Yves Thuriès](http://YvesThuriès.com)

L'Œuf Elysium de Philippe Conticini

SOMMAIRE

[Yves Thuriès](#)
[Philippe Conticini](#)
[Manufacture Cluizel](#)
[François Perret](#)
[Sève](#)
[Cyril Lignac](#)
[Shangri-La](#)
[Edwart Chocolatier](#)
[Jean-Paul Hévin](#)
[Pierre Marcolini](#)
[Patrick Roger](#)
[Christophe Michalak](#)
[Fauchon](#)
[Christophe Adam](#)
[Vincent Guerlais](#)
[Bernachon](#)
[Pierre Hermé](#)
[Sébastien Gaudard](#)
[La Fabrique Givrée](#)
[Dalloyau](#)
[Pierre Chauvet](#)
[Yann Brys](#)
[Jimmy Mornet](#)
[Lenôtre](#)
[Jacques Genin](#)
[Paolo Griffa](#)
[Mazet](#)
[Maison Kayser](#)
[Grand Véfour](#)



Direction la plus haute montagne de la planète Mars avec Elysium. Un demi oeuf à partager avec votre moitié pour voyager ! À l'intérieur, un praliné coulant et un croustillant biscuit à la noisette, le tout enrobé de caramel et de chocolat bien entendu.

- **Prix : 12,90 euros** (200 g)
- **Où l'acheter :** en boutique, du 15 mars au 15 avril 2021
- **Site de la marque :** [Philippe Conticini](http://PhilippeConticini.com)

L'œuf meringue de François Perret



En 2021, on opte pour des oeufs colorés et craquants. Praline rose, pistache, coco et grué de cacao, à chaque meringue son parfum. Au coeur de l'oeuf, découvrez un nappage au chocolat, une délicieuse guimauve et des fruits torréfiés.

- **Prix : 68 euros** (400 g)
- **Où l'acheter** : sur commande du 15 mars au 1er avril 2021 au 01 43 16 33 74
- **Site de la marque** : [Ritz](https://www.ritzparis.com/)

Dossier complet : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/2699023-les-plus-beaux-chocolats-de-paques-2021-realises-par-des-chefs/>



PÂQUES 2021 : NOTRE SÉLECTION 100% CHOCOLATÉE

[Lire l'article](#)

25 / 42



YVES THURIÈS

L'atelier ruban

Lapin et poussin s'appliquent minutieusement pour apporter la touche finale à cette création de 18cm de hauteur. Un assortiment de chocolats noir, lait, blanc caramélisé et blanc
Prix : 57,90€



Dossier complet : <https://www.arts-et-gastronomie.com/selection/paques-2021-notre-selection-100-chocolatee/>



Inscription Connexion

[Je lis le magazine](#)



avantages



BEAUTÉ

MODE

LIFESTYLE

CUISINE

BIEN-ÊTRE & SANTÉ

MAISON & DÉCO

DO IT YOURSELF

ASTRO

#GPAB 2021



Avantages / Lifestyle / Fêtes / Pâques

Les plus beaux chocolats de Pâques 2021

Par Avantages | Mis à jour le 01 mars 2021 à 20:16



Partager



CETTE ANNÉE ENCORE, LES PLUS GRANDS CHEFS PÂTISSIERS RIVALISENT D'IMAGINATION POUR CRÉER DES CŒUFS DE PÂQUES QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE. PETIT TOUR D'HORIZON DES PLUS BELLES CRÉATIONS 2021...

1/37

L'œuf artistique de La Maison du Chocolat



Œuf ovni. Nicolas Cloiseau pour **La Maison du Chocolat**. 1500 € l'œuf géant.

Pièce artistique unique de 7,3 kg (L 50 cm x h 50 cm), réalisée à la main. Chocolar lait 39% pur pérou et chocolat noir 66% pur Equateur.

2/37

L'oeuf lapin de Yves Thuriès



Le Lapin Dormeur (410 g). Yves Thuriès. 47,90 €

24/37

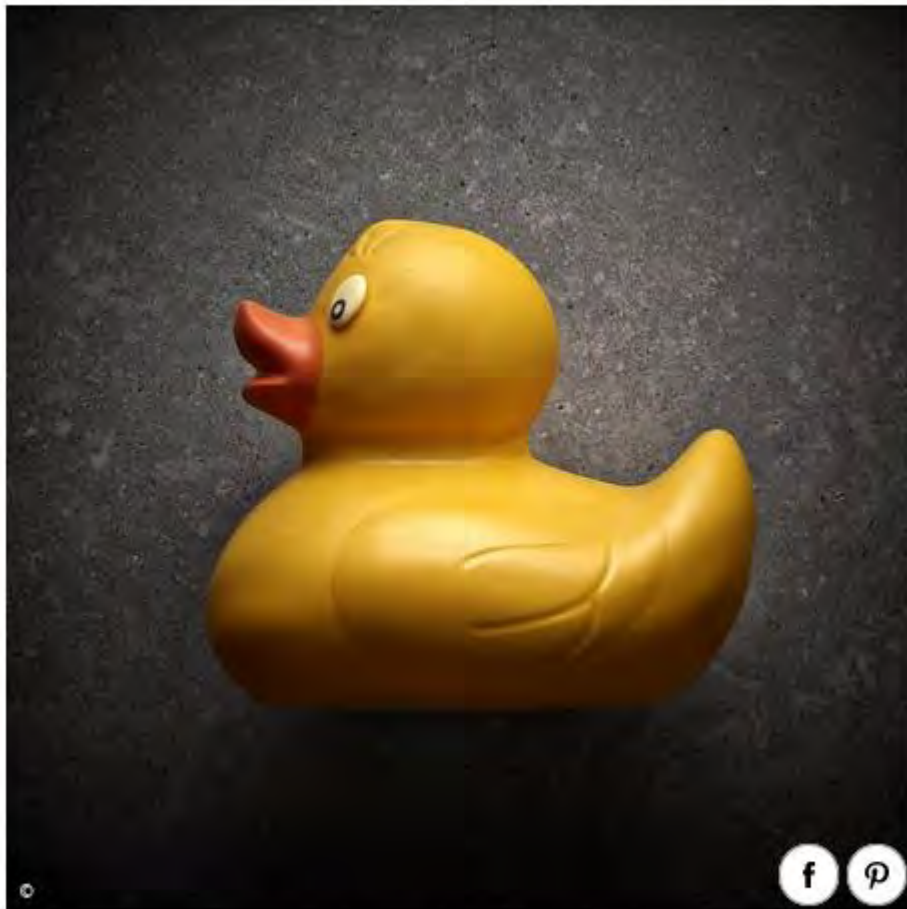
Le poussin d'Yves Thuriès



Le Poussin Coquille (175 g). Yves Thuriès. 20 €

26/37

Le Canard de L'Eclair de Génie



Louis, le canard géant. **L'Eclair de Génie**. 70 €

Canard de presque 1kg, 100% chocolat, couverture en beurre de cacao sur un chocolat noir aux éclats de noisettes. Edition limitée.

Dossier complet : <https://www.magazine-avantages.fr/les-plus-beaux-oeufs-de-paques,182935.asp>

mars 18, 2021 // SÉLECTIONS GOURMANDES

Pâques en 40 créations gourmandes, qu'allez-vous choisir ?

Pâques est par excellence la saison du chocolat. Chasse aux œufs, pièces majestueuses, sujets ludiques, nous avons sélectionné les plus alléchantes créations de Pâques 2021. Savourez !





Christophe Michalak – Le poisson Kool

Caché derrière ses lunettes noires, ce poisson au chocolat au lait, posé sur un parterre d'étoiles de chocolat noir, est garni de friture maison lait et noir.

200 g : 25 € – disponible en boutiques et en livraison par coursier – © Delphine Michalak



Michel Cluizel – The Cluizel Band

La Manufacture Cluizel a imaginé un Pâques sous le signe du Rock avec 5 lapins musiciens réalisés en chocolat Grand Cru San Martin Lait 48% et dont les instruments et micro sont en chocolat Ivoire 36%. Chaque lapin est posé sur un 45 Tours de chocolat Noir Praliné intense 72%.

5 sujets différents de 200 g chacun – 38 € le lapin – disponible en exclusivité dans les « Petite Manufacture » Cluizel.



Yves Thuriès – Le poussin coquille

En délicieux chocolat au lait ou en chocolat noir, ce poussin sort de sa coquille pour se faire dévorer.

175 g : 20 € – disponible en boutiques.



Secrets du Chocolat – L'Oeuf inversé

Proposé en Chocolat noir origine Equateur ou au lait, cet œuf inversé, joliment décoré, existe en 2 tailles.

150 g : 7,90 € – 270 g : 11,90 € – disponible en ligne.

Dossier complet <https://kissmychef.com/articles/produits/selections-gourmandes/les-creations-de-paques-2021/>



Inscription Connexion Je lis le magazine



Recettes Apéritifs & entrées Plats Desserts Vins & boissons [Votez pour vos recettes préférées](#) ...

Notre sélection de chocolats et desserts de Pâques

Par Cuisine et Vins de France Mis à jour le 12/03/2021 à 17:31



Powered by Leesten

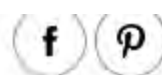
Le jour de Pâques est une fête chrétienne pour certains, mais aussi l'occasion de se faire plaisir pour d'autres. Pour célébrer la gourmandise, nous vous avons concocté une sélection de chocolats de Pâques et autres desserts délicieux. De quoi faire le plein de magnésium !

C'est le début du printemps. Les cerisiers sont en fleurs, les vergers verdoyants. Le soleil, boudeur ces derniers temps, commence à enfin s'installer durablement et c'est dans ce tableau que s'esquisse la traditionnelle chasse aux œufs de Pâques si chère aux yeux des petits aventuriers et de tous ceux qui ont su garder leur âme d'enfant. Cette année, les chocolateries et grandes maisons ont une nouvelle fois rivalisé d'ingéniosité pour vous transporter dans le monde de la gourmandise. Laissez-vous tenter par cette **sélection de chocolats et desserts de Pâques**, des plus classiques aux plus originaux !



Collector de la Collection, le grand lapin tout juste sorti de sa coquille se pose en milieu de table pour le bonheur des plus grands gourmands ! Chocolat blanc Maison, coquille géante de Grands Crus de chocolat Cuba-Sao Tomé saupoudrée de chocolat sans oublier les 2 tiroirs remplis de petits œufs pralinés frais et de petits animaux au caramel.

139€ - disponible uniquement en boutique



Cet adorable poussin est bien caché dans sa coquille. En délicieux chocolat au lait ou en chocolat noir, il n'y a cependant aucun risque que les gourmands ne l'oublient.

175g - 20€

Acheter

Dossier complet : <https://www.marieclaire.fr/cuisine/une-selection-riche-en-magnesium-pour-paques,1303766.asp>

Chocolats de Pâques : quoi de n'œuf ?

Partager sur Facebook

Partager sur Twitter

Commentez



Que nous ont concocté les chocolatiers en 2021 pour Pâques ? Cette année encore, il y a de l'inventivité et de la gourmandise au programme. Découvrez vite notre sélection.

Chocolats de Pâques : quoi de n'œuf ?

 Partager sur Facebook

 Partager sur Twitter

 Commentez

Pâques 2021 : le lapin artiste
(1/20)



Yves Thuriès donne rendez-vous aux gourmands avec cette jolie création de lapin aux talents de peintre ! 15 € les 60 g. [Où le trouver ?](#)

Pâques 2021 : non d'un pirate !
(13/20)



Cette année, les artisans chocolatiers de la Manufacture Michel Cluizel ont imaginé un œuf pirate qui a fière allure. Sans garniture, il est composé de chocolat au lait. 16,70 € les 120g . [Où le trouver ?](#)

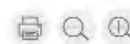
Dossier complet <https://www.enfant.com/galleries/cuisine/chocolat-de-paques-quoi-de-noeuf/>

Pâques: quels chocolats offrir à vos petits-enfants?

Le 22 mars 2021 à 15h13 par Karine Ancelet (Enfant.com), Stéphanie Letellier



Que nous ont concocté les chocolatiers en 2021 pour Pâques? Cette année encore, il y a de l'inventivité et de la gourmandise au programme. Découvrez vite notre sélection.



Yves Thuriès donne rendez-vous aux gourmands avec cette jolie création de lapin aux talents de peintre!
15€ les 60 g. [Où le trouver?](#)



Cette année, le chocolatier Nicolas Bernardé propose une coccinelle symbole de bonheur et de gourmandise. Elle est garnie de petites douceurs: fritures, mendiants noisettes, caviar de chocolat, orangettes et caramels. **39€** les 330 g. **Où la trouver?**



Création de la Maison du chocolat, voici un super héros de Pâques aux chocolats noir et lait et aux éclats de noisettes grillées et caramélisées. 35 € les 100 g. En boutique uniquement. **Où le trouver?**

<https://www.notretemps.com/cuisine/dessert/paques-chocolats-petits-enfants,i239887>

ELLE > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > Dossier de la rédaction

Shopping : des œufs de Pâques en chocolat à croquer

Mis à jour le 17 mars 2021 à 16h47



Collection de Pâques 2021 George V © Presse



30

Emblème-phare des fêtes pascales, l'œuf de Pâques en chocolat reste un classique des chocolatiers et grandes Maisons qui le déclinent à tout va.

L'ŒUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT, LE TRÉSOR CHOCOLATÉ

Depuis toujours, on associe à l'œuf de Pâques en chocolat la notion de trésor caché, à l'image d'un véritable œuf dont il faut casser la coquille pour en découvrir le contenu. A Pâques, le concept reste identique, après avoir brisé en mille morceaux la coque en chocolat, les petits et grands gourmands découvrent de nombreuses douceurs. Si les fritures en chocolat en forme de poisson, de crustacés et de coquillages font partie des classiques, les pâtisseries et chocolatiers proposent d'autres gourmandises pour régaler les gourmands, souvent à base de praliné.

A la Maison du Chocolat, l'espace et ses aliens rigolos, ont inspirés les chocolatiers pour créer un vaisseau chocolaté extraordinaire en format XXL. Un chef-d'œuvre qui est la pièce principale de la collection de Pâques de la Maison. Chez Hugo & Victor, l'œuf en chocolat est conservé, mais caché sous une couche de guimauve pour recréer visuellement un vrai « œuf ».

Qu'il prenne la forme d'un papillon, renferme une voiture, ou devienne tête de pilote de course, l'œuf de Pâques en chocolat reste une source inépuisable de création, à la fois traditionnel et ouvert à tous les possibles. La preuve en images.

OEUF DE PÂQUES YANN COUVREUR



(©) Presse

Œuf de Pâques praliné lait, 300 g : 29€

Décoré en relief du renard signature de la Maison, Yann Couvreur comble une fois encore les gourmands avec ce big œuf tout doux au chocolat au lait fourré au praliné.

DÉCOUVRIR

OEUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT DÉLICATISSERIE



© Mathieu Salomé

Le Bourgeon, 59€

Pour la première création de Pâques de Délicatissérie, la cheffe Nina Métayer met en avant l'éveil de la nature et le renouveau avec son œuf bourgeon en chocolat noir 72%, qui renferme des croustillants praliné noisette et noix de pécan caramélisées.

DÉCOUVRIR

OEUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT YVES THURIÈS



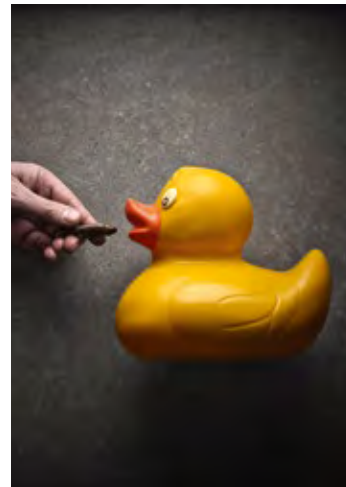
© Presse

L'Atelier Ruban, 510 g : 57,90€

Toujours inspiré par Pâques, le chocolatier Meilleur Ouvrier de France Yves Thuriès propose chaque année des petits bijoux aux gourmands. Cette année, le lapin et le poussin travaillent ensemble pour sublimer l'œuf en chocolat et l'habiller d'un ruban de fête. À la dégustation, différents chocolats se révèlent - blanc, lait, noir et blanc caramélisé – pour satisfaire tous les gourmands.

DÉCOUVRIR

Dossier complet : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Oeuf-de-Paques-en-chocolat#Oeuf-de-Paques-en-chocolat-Hugo-Victor>



CHRISTOPHE ADAM, Louis le Canard géant en pièce maîtresse

Presque un kilo pour ce **Canard géant** 100 % chocolat dont la couverture en beurre de cacao cache un chocolat noir aux éclats de noisettes. 900 g : 70 €.
La maison décline sept de ses petits copains : Bichette, Trésor, Puce, Poussin, Canard, Chéri et sa Princesse, aux saveurs : chocolat lait-caramel, chocolat blanc-pistache d'Iran, chocolat noir-cacahuète, fruits de la passion, chocolat dulce-noix de pécan, framboise et chocolat lait-noisettes sans sucre.



BERNACHON, entremets Campana et Cloches gourmandes

Le **Campana** est un entremets en forme de cloche, composé de biscuit sablé au citron, compote de citrons frais, crème légère pralinée, le tout surmonté d'une fine coque de chocolat au lait. 6 personnes : 45 €, à Lyon uniquement.

Côté moulages, il y a les collections d'œufs et de poules, ainsi que **des Cloches en chocolat** garnies d'un mélange de petits moulages (praliné noir et/ou praliné gianduja) et de friture. 260 g : 28 €, et, 560 g : 60 €.



À LA MÈRE DE FAMILLE, la Poule aux œufs d'or

Une poule de luxe aux perles dorées (16 x 13 cm, 185 g : 24 €), un œuf Bénédicte lait ou noir (17 cm, 660 g : 56 €), et le **coffret de la Poule aux œufs d'or** garni de 24 œufs papillotés : praliné amande-nougatine, enrobé de chocolat noir ou de chocolat au lait, 240 g : 29 €.

ANGELINA, la Palette fourrée au nuancier de macarons

Christophe Appert, le Chef Pâtissier de la maison Angelina, rend hommage au peintre Vincent Lorant-Heilbronn, auteur des fresques majestueuses qui ornent les murs du salon de thé du 226, rue de Rivoli, avec sa **Palette de couleurs aquarelle** qui est composée à 70 % de chocolat noir de Côte d'Ivoire et de São Tomé, et renferme un cœur tendrement praliné. S'y posent pinceaux en chocolat noir et un « nuancier » de macarons tendres et gourmands : 35 €.



PIERRE CHAUVET, en voiture pour Pâques !

En voiture, une pièce tout en chocolat composée d'une automobile et d'un œuf personnifié garni de friture Pierre Chauvet. Disponible en chocolat noir ou au lait : 28 € la pièce de 290 g. Simon, Gigi et Irma constituent chacun un œuf de Pâques à l'apparence de personnage de chocolat noir ou lait, garni de friture maison : 1 € la pièce de 150 g.



PHILIPPE CONTICINI PARIS, un entremets en forme de demi-œuf

Hommage à la plus haute montagne de la planète Mars, **Elysium** est un entremets en forme de demi-œuf au chocolat au lait qui renferme un insert de praliné coulant sous un croustillant biscuit à la noisette revêtu de caramel en filets, déposés sur un glaçage effet velours au chocolat dulce. Œuf Elysium, 200 g : 12,90 €.

La maison propose également un œuf au chocolat au lait et praliné, entouré d'un sillon de gianduja aux amandes et de délicieuses noisettes croquantes, en édition très limitée et disponible exclusivement aux Galeries Lafayette Gourmet, 800 g : 63 €.



LA MANUFACTURE ALAIN DUCASSE, Homard, une création de Pierre Tachon

À l'incontournable bestiaire de cocottes, lapins et œufs d'une collection imaginée par Pierre Tachon, la maison ajoute le Homard et une bourriche en édition limitée, aux côtés des crabes, sardines et autres poissons. Le Homard protège sous ses pinces coquillages et crustacés en praliné noisette. 300 g : 39 €, en noir et en lait.



EDWART CHOCOLATIER, l'œuf de voyage 2021

Edwin Yansané, le Chef Chocolatier, a imaginé le Kangourou surfeur, le Panda explorateur, le Oustiti farceur (environ 300 g chacun : 37 €), des mini animaux (150 g : 19 €), un œuf Grain de 130 g en noir au praliné maison et en lait garni praliné-pistache. La vedette pascalle de la collection est l'**œuf de voyage** dans une malle, avec un enrobage en chocolat au lait de Tanzanie 38 % ou chocolat noir de Tanzanie 68 %. Il est garni de friture et grignotines, et repose sur un socle de praliné noisette. 410 g : 44 €.



LA FABRIQUE GIVRÉE, le Six Pâques

Pas de verrines en plastique mais bel et bien de vraies coquilles d'œufs. Montés un à un à la poche à douille par les Pâtissiers toqués, ces œufs à la coque sont composés de caramel coulant, biscuit moelleux amande, parfait glacé à la vanille de Madagascar et sorbet mangue Alphonso d'Inde. La boîte de 6 œufs : 20 €, en édition limitée (330 unités).



FAUCHON, grenouille et tablette aux carreaux asymétriques

La **Grenouille chocolat noir** 1 70 % de cacao et la Grenouille chocolat lait crémeux 36 % de cacao (25 €). La **Tablette** 2 cache un croustillant praliné-cacahuète-feuilletine et éclats de noisettes du Piémont torréfiées dans ses carreaux asymétriques, en chocolat noir 70 % et en chocolat lait 36 % : 14 €.





SÉBASTIEN GAUDARD, desserts emblématiques et sujets véhiculés

Deux desserts pascals dans les pâtisseries des Tuileries et des Martyrs de Sébastien Gaudard.
Le Nid merveilleux ¹ : meringue à la vanille de Madagascar, crème fouettée au chocolat pralinée, copeaux de chocolat amer (6-7 personnes : 42 €).
Et la Cloche de Pâques : génoise amande, crème à la vanille de Madagascar, framboises acidulées, amandes caramélisées et... l'extrémité de la cloche et le clocheton en véritable sucre d'orge (6-7 personnes : 42 €).
Au rayon Chocolaterie, **des véhicules chocolatés** ² en noir 68 % et lait 39 % garnis de douceurs, avec ou sans leur caravane (46,90 € et 99,10 €). Une nouvelle collection qui s'ajoute à celle de moulages à partir de 8 € de coqs, poules, lapins, cloches et œufs.



VINCENT GUERLAIS, les Fables de La Fontaine à croquer

Lièvre ³, **Tortue** ⁴, Corbeau, Renard et Poule : Vincent Guerlais a imaginé les personnages phares de Jean de La Fontaine en version chocolatée.

Ce à travers d'assemblages chocolat lait et/ou chocolat noir et/ou chocolat blond, garnis d'un assortiment de friture et autres gourmandises de la maison. Sujets de 150 g : 26,30 € chacun.



LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS, un entremets et, pour la première fois, des figurines chocolatées réalisées sur place

Le Chef Pâtissier de La Grande Épicerie de Paris, Thibault Leroy, a imaginé **un gâteau** ⁵ qui conjugue du chocolat noir pure origine Madagascar 75 % de cacao et du chocolat au lait pure origine République dominicaine. Biscuit à la noisette grillée, ganache à la noisette et aux éclats de noisettes, mousse au chocolat au lait sont enveloppés d'un voile de chocolat au lait, et surplombés d'un nid d'œufs en chocolat noir et en chocolat au lait, garnis d'un gianduja noisette et de chocolat au lait. 7,50 € le gâteau individuel, 45 € le gâteau pour 8 à 10 personnes.
Pour la première fois, **les figurines de Pâques** ⁶ ont été réalisées dans les laboratoires de 1 200 m² au sous-sol du magasin historique de la rue de Sèvres, où se relaient les équipes 24 heures sur 24. Figurines de Pâques en chocolat noir Madagascar 75 % et chocolat au lait République dominicaine : 24,90 € les 2 œufs (300 g).
Pâques est aussi l'occasion de promouvoir la gamme des **chocolats pralinés** ⁷ ou ganaches, lancée en 2019 par le Chef Chocolatier de la maison : 12 variétés de chocolats lait ou noirs, des ganaches dont les Bergamote ou les Fruitées, ainsi que des pralinés amande et noisette. Boîtes de 12, 24 ou 48 chocolats : 11,50 €, 22 € ou 42 €.



PIERRE HERMÉ PARIS, sous le signe des Coquillages oniriques de Thomas Boog

La collection née de la collaboration entre la maison Hermé et l'artisan décorateur Thomas Boog revient. Pierre Hermé a trouvé « une collection qui interpelle avant d'être partagée », et donné carte blanche à cet artisan-artiste qui sélectionne, sculpte, polit, blanchit, taille les coquillages. Ainsi, l'œuf prestige **La Face de l'Œuf** ⁸ : chocolat blond caramélisé et chocolat au lait, ou encore chocolat noir pure origine Belize et chocolat au lait dans différents assemblages. Une édition limitée en coffret prestige, 590 g : 150 €.

De la pièce prestige découlent les œufs singuliers à l'assemblage élégant et baroque de coquillages. Chacun est composé de deux chocolats mettant en valeur un visage : chocolat blond caramélisé et face chocolat au lait maison ; chocolat au lait maison et face en chocolat blond ; chocolat noir pure origine Belize et face chocolat.

Épuré, **l'Œuf Poséidon** ⁹ est marqué de coquillages fossilisés creusés à même le chocolat. Disponible en 2 tailles : 14 cm, 43 € ; 18 cm, 65 €.
Splendide, **le moulage Nautilus Avarum** ¹⁰ présente, telle une œuvre d'art sur son socle, un « fossile vivant » à la coque élégamment spiralée en chocolat blond caramélisé, en chocolat au lait Pierre Hermé Paris ou en chocolat noir pure origine Belize. Disponible en 3 tailles : 195 g, 29 € ; 285 g avec 50 g de garniture, 43 € ; 370 g avec 180 g de garniture, 65 €. Enfin, deux **Tablettes Coquillages** ¹¹ au praliné, à l'aspect joliment ondulé rappelant le ressac, se parent de cinq coquillages fourrés d'un praliné noisette ou d'un praliné pignon de cèdre : Tablette Coquillages Infiniment Praliné Noisette - Tablette Coquillages Infiniment Praliné Pignon de Cèdre. 13 €.



JEAN-PAUL HÉVIN, Poule, Poisson, Œuf et Cloche pop

Les années pop chères au M.O.F. Pâtissier se retrouvent dans ses sujets. Le Flower Power (pouvoir de la fleur) poétise **poule, poisson, œuf et cloche**. Les sujets sont réalisés en chocolat noir maison 68 % ou en chocolat lait maison 40 % et garnis de friture sèche et fourrée déclinant toute la gamme des pralinés de la maison. Poule pop 12 cm : 28 € ; Poisson pop 16 cm, 80 g : 19,80 € ; Œuf pop 13 cm, 215 g : 39 € ; Cloche pop, 11 cm, 200 g : 39,90 €.

Jean-Paul Hévin ajoute le petit Poisson Cible très gourmand. Il est fourré praliné amande-noisette, enrobé de chocolat noir (68 %) et crème de noisette, biscuit dentelle chocolat noir 68 %, et existe aussi en version lait. Poisson Cible, 60 g : 15,60 €. Outre les sachets de Pâques, les boîtes assortiments de Pâques se déclinent en 160 g, 310 g, 400 g et 520 g (66 €).

HUGO & VICTOR, Nid pascal pour poule en chocolat à la guimauve

Hugues Pouget a concocté **Le Nid pascal** gourmand en biscuit Sacher au chocolat et praliné feuilletine-noisette, avec un cœur crémeux au chocolat du Belize et une mousse au chocolat de Madagascar. Sur le dessus, une poule en chocolat à la guimauve vanille de Bourbon couve une sélection de petits œufs à partager en famille. Individuel : 10 € ; 6 personnes : 49 €.



JULIA AU CŒUR DU CHOCOLAT, œuf fourré, poule et lapin

L'œuf est fourré de rochers aux amandes caramélisées et mesure 16 cm de haut. Son poids est d'environ 350 g. **La poule** mesure environ 16 cm et le poids du montage est de 250g environ. **Le lapin** mesure 12 cm de haut et pèse environ 200g. Les prix vont de 25 CHF à 38 CHF (23 et 35 € environ). Les créations sont fabriquées avec de la couverture Sambirano 38 % et de la couverture Madagascar 64 %, toutes deux provenant de la maison suisse Felchlin, à Schwyz. Julia ne possède pas de boutique mais vend ses créations à des boutiques de produits locaux ainsi que sur le marché de la ville de Sion (Valais) le vendredi.





LADURÉE by Chapon, classiques et inédits

On y trouve des associations inédites très Ladurée et les grands classiques de la maison : le 16 Royale, le 75 Champs-Élysées, les langues de chat. Le tout dans des packagings à l'effigie du dieu Maya du chocolat, imaginés par Claudia Ravnb.

L'Œuf collection en édition limitée se compose de chocolat au lait 48 % Chuao et lait de Saint-Malo.

L'œuf au chocolat noir 75 % Chuao avec des inclusions d'amandes grillées : 185 g, 26 €. L'œuf au chocolat lait 48 % Chuao et lait de Saint-Malo avec inclusions d'amandes grillées : 185 g, 26 €. Le coffret comporte 20 petits œufs au praliné amande de Sicile et noisette du Piémont recouvert de chocolat blanc (265 g : 30 €).



LE BONHEUR PARIS, effet dentelle et ailes d'ange

Le Chef Pâtissier-Chocolatier Laurent Moreno a imaginé un œuf en chocolat renfermant un trésor praliné : d'un côté **un effet dentelle**, de l'autre **les ailes d'ange**, symbole de la maison. L'œuf en chocolat et son praliné : 32 € en édition très limitée.

Il propose aussi un coffret où l'ange présent sur le couvercle laisse la place au lapin de Pâques, avec quatre pralinés à choisir parmi les 11 saveurs permanentes de la gamme. Au programme : sésame-sel marin, baie de goji, pistache-basilic, cerise ou encore noix-caramel. Coffret spécial Pâques : 15,60 €.



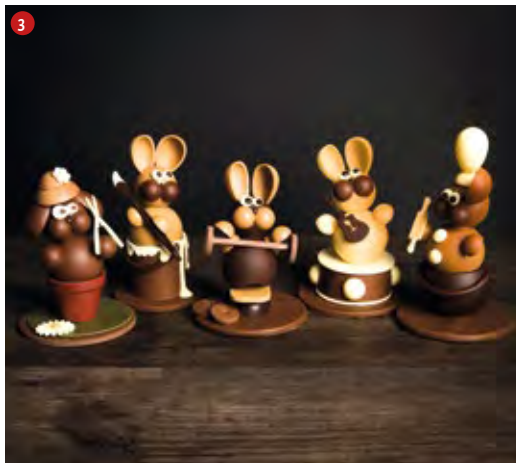
LAURENT LE DANIEL, entremets inédits, sujets chocolat et compositions

Côté Pâtisseries, **Le Nid** ¹ : mousse au chocolat Or Fève noir 70 % de cacao, et crème au praliné aux éclats de noisettes caramélisées, sur une dacquoise au chocolat.

Le **Jardin** ² : une nouveauté qui plaira autant aux petits qu'aux grands avec sa mousse au citron, son coulis de fruits rouges, sa crème au citron, son biscuit à la menthe, le tout sur un croustillant aux amandes.

Côté Chocolaterie, la collection 2021 présente des **petits et grands lapins de Pâques** ³ en édition limitée qui sont cuisiniers, peintres, sportifs, jardiniers et musiciens, déclinés en chocolat au lait, noir, blanc, dulce.

Enfin, côté moulages, **les sujets de Pâques** ⁴ sont les cloches, poules, œufs et lapins. Cette année, on trouve, à l'intérieur des sujets, une friture au cœur praliné, gianduia et caramel beurre salé, ainsi que des billes gourmandes et des noisettes et amandes enrobées de chocolat.



LENÔTRE, sous le signe du Jardin Nature

Côté Pâtisserie, l'entremets végétal **Douceur du Jardin fraise-amande** ⁵, posé sur un pied de chocolat noir aux trois origines, est composé d'une compotée de deux fraises (fraises et fraises des bois), d'un biscuit aux amandes et d'une mousse végétale à la vanille Bourbon de Madagascar, le tout décoré de fraises fraîches et d'un crumble noisette-amande. 10 € les 160 g, végétalien et sans gluten.

Le grand retour du Bagatelle, l'entremets vedette créé par Gaston Lenôtre en 1966 et ainsi nommé en référence aux célèbres jardins du bois de Boulogne : génoise aux amandes imbibée de sirop kirsché, mousseline de vanille et fraises fraîches, pâte d'amande sur le dessus. Individuel : 9,50 € ; 4-5 personnes : 45 € ; 6-7 personnes : 70 € ; 8-9 personnes : 90 €.

Côté Chocolaterie, les animaux de la collection Jardin Nature sont le **Hérisson** ⁶ aux épines de nougatine, garni de petits sujets en chocolat au lait et d'œufs pralinés (400 g : 55 €) ; le Rouge-Gorge à la gorge rouge

et aux ailes de chocolat blanc ; la Coccinelle au corps de chocolat noir (70 g : 15 € l'unité) ; le Papillon qui repose sur un demi-œuf chocolat noir (250 g : 42 €) ; l'Abeille apposée sur un demi-œuf sucette au praliné noisette française.

Lenôtre propose aussi une **Box à partager** ⁷ de petits œufs pralinés, sachet de friture au chocolat au lait et trois créatures de Jardin Nature : le Rouge-Gorge, la Coccinelle et l'Abeille (69 €).

À noter, les astucieuses **Croc Tablette** ⁸ en version lait où des œufs reposent sur une tablette, et en version noir où ce sont des mendiants à la place des œufs sur le carré de chocolat.

Enfin, L'**Arbre Lenôtre en chocolat vegan** ⁹ associe la douceur de l'amande à la puissance d'un cacao pure origine Madagascar. Des éclats de pistaches viennent au pied de l'arbre lui-même garni de friture en chocolat vegan (275 g : 55 €).



PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC, les Coquettes, un entremets Citron-Noisette et des Oursons devenus Poussins.

L'entremets pascal est le **Citron-Noisette** ¹⁰ : biscuit moelleux et croustillant à la noisette, crémeux chocolat au lait, compotée et crème légère citron, glaçage chocolat et fruits secs. 6 personnes : 42 €.

Les **Coquettes** ¹¹ sont déclinées en chocolat au lait, noir ou dulce, garnies de friture sèche et petits œufs pralinés. La Coquette, 225 g : 28 € en série limitée.

L'**Œuf de Pâques** ¹² joue la carte de l'élégance avec sa coque en chocolat brillant et brossé. Il est proposé au chocolat noir Caraïbes 61 % ou au chocolat lait Création et dissimule en son cœur une friture. L'Œuf de Pâques, 300 g : 35 €.

Les Oursons vedettes de la maison, en guimauve à la vanille enrobée de chocolat au lait, se déclinent pour l'occasion en Poussins. Le Poussin guimauve : 7,50 €.





LA MAISON DU CHOCOLAT, Œuf volant non identifié (O.V.N.I.) et figurines de l'Équipage

Toujours aussi chocolaté dans sa démesure, le M.O.F. Nicolas Cloiseau récidive avec l'**Œuf volant non identifié (O.V.N.I.)** ❶. Armé de détecteurs et d'un tourbillon à chocolat, il est éditée à 10 exemplaires entièrement réalisés à la main dans les ateliers de Nanterre, en l'espace d'une semaine pour réaliser ses 650 perforations et son disque de chocolat. Il renferme en son cœur un second œuf-cabine avec deux personnages en chocolat au lait, ainsi qu'une rosace de 50 œufs pralinés (400 g). L'ensemble est composé de chocolat lait 39 % pur Pérou et de chocolat noir 66 % pur Équateur. L'œuf géant de 7,3 kg (L 50 cm x h 50 cm) : 1 500 €.

Quant à l'**Équipage pascal** ❷, il est composé de trois figurines moulées, détaillées, colorées et décorées à la main, déposées sur une tablette bouchée chocolat craquante à la crêpe dentelle, aux noix de pécan ou noisettes grillées et caramélisées, en chocolat noir 66 % pur Équateur, chocolat noir pur Jamaïque 70 % et lait pur Pérou 39 %. La pièce d'environ 105 g (13 x 8 x 5 cm) : 35 €.



PIERRE MARCOLINI, le Carré de Pâques et des coffrets

Côté Pâtisserie, le **Carré de Pâques** ❸ arbore ses couches de sabayon chocolat au lait, sa crème brûlée à la vanille, et son croustillant aux noisettes caramélisées que recouvre un voile de chocolat (4 personnes : 25 €).

S'ajoute un large éventail de petits œufs pralinés Piémont, Iran, Sicile, de grands œufs en chocolat 250 g et 400 g, un caramel crémeux pour les petits animaux. Ainsi que les lapins de Pâques, des **petits paniers de 12 œufs et 4 animaux** ❹ (16,90 €) et des coffrets cube, plumier et malline avec les figurines d'animaux, lapins et cloches au caramel.



PATRICK ROGER, Œuf fêlé et Poule Céleste

Le M.O.F. Chocolatier présente des **sujets en pâte d'amande** ❸ (60 g : 17 €), son péché mignon. Pour ne pas faire comme tout le monde, il y a un **Œuf fêlé** ❹, un œuf plat garni de friture assortie au praliné (à partir de 45 €). Patrick Roger est aussi dans le bleu ciel avec la **Poule Céleste** ❺, garnie également de friture au praliné (à partir de 50 €). Dans la vitrine, l'Œuf Coquille, chocolat et praliné, est à partir de 10 €.



CHRISTOPHE ROUSSEL, 2 entremets et 5 créations toutes garnies de friture

Côté Pâtisserie, **Gourmandises on the beach** ❶ : mousse au chocolat noir signature Bahiana à 67 % de cacao, crémeux au caramel, biscuit moelleux, caramel tendre et croustillant au gianduja. Et décor clin d'œil aux grandes plages voisines. Dessert pour 6-8 personnes : 46 €.

Le **Nid douillet** ❷ renferme un mousses à l'amande, un crémeux à la framboise, un confit de framboise et un biscuit pain de Gènes. Des spaghettis de mousse

à la vanille de Madagascar surmontent ce gâteau. Quelques oiseaux, des fleurs, des œufs en chocolat pour un décor annonçant le printemps à la façon de Christophe Roussel (4 personnes : 28 € ; 6 personnes : 42 €).

Côté moulages, le Pâtissier-Chocolatier Relais Desserts à La Baule propose des créations en chocolat ludiques : un Mouton charmeur, une Vache détendue, un Renard patient, toutes garnies de friture de

Pâques. Parmi celles-ci, langue tirée, pattes écartées, yeux écarquillés, le **Chien** ❸ est composé principalement de chocolat au lait signature Bahiana à 46 % de cacao (270 g : 38 €).

Le **Dindon** ❹ est paré de ses plus belles plumes, la couleur rouge étant obtenue grâce à des denrées alimentaires naturelles colorantes. Le Dindon, 300 g : 42 €.



YVES THURIÈS, une belle pièce de vitrine

Les vitrines des boutiques Yves Thuriès (dont le réseau fête ses 25 ans cette année) exposent un œuf de Pâques de 2,7 kg entouré des moulages de l'année : **L'Atelier Ruban**, à l'assortiment de chocolats noir, lait, blanc caramélisé et blanc (18 cm, 510 g : 57,90 €). Le **Lapin Dormeur** 19 cm, 410 g : 47,90 € ; le **Trio de Poussins en chocolat noir, lait, blanc caramélisé** (9 cm, 215 g : 34,90 €) ; le **Lapin Artiste en noir ou lait**, 14 cm, 140 g : 28,90 € ; le **Poussin Coquille en noir ou en lait**, 12 cm, 175 g : 20 €.



RICHARD SÈVE, aux fleurs tropicales

Il y a Gliss, la tortue (13 x 17 cm, 270 g : 35 €), et la confirmation du succès de l'œuf aux fleurs des forêts tropicales : œuf Plantation en édition limitée à 45 pièces, 42 cm et 2,480 kg (280 €), et **Œuf Fleurs'Fèves** à la grappe de fleurs, 13 cm, 280 g : 35 €.



© Delphine Michalak

MICHALAK PARIS, Poisson Kool, Coquetier, Cocottes, Cloches et Panier de Pâques

Il y a le **Poisson Kool** ❶ garni de friture maison dans sa version chocolat lait et chocolat noir (200 g : 25 €), le **Coquetier** ❷ aux trois saveurs chocolat noir, chocolat lait et chocolat blanc avec cœur ultra gourmand fourré au gianduja caramel (200 g : 25 €).

Les **Cocottes Berthe et Louis** ❸ se déclinent en noir ou lait, chacune accompagnée de son œuf gianduja (250 g : 35 € pièce).

Les Œufs se déclinent en trois versions : chocolat noir, chocolat lait ou chocolat dulce, tous garnis d'une friture maison (215 g : 25 €).

Il y a aussi le Panier de Pâques garni d'un poisson au chocolat noir, d'une cloche au chocolat dulce, d'une poule au chocolat au lait et de friture maison (250 g : 40 €).

Le Coffret friture : chocolat noir, lait, dulce, noisettes du Piémont, noix de pécan, œufs pralinés, œufs mendiant... (150 g : 15 €).

Les Trois Cloches – chocolat dulce, chocolat lait et chocolat noir – sont garnies de friture maison (200 g : 25 € les 3).

PÂQUES DES PALACES ET HÔTELS



HÔTEL BRACH, une Poule mosaïque en chocolat noir par Yann Brys, directeur de la création des hôtels Evok

La **Poule** de Yann Brys, directeur de la création, pour l'hôtel Brach du groupe Evok est en chocolat noir 63 % du Pérou, pièces de mosaïque colorées garnies de praliné amande, praliné pistache, pâte de framboise. Hauteur 21 cm, 350 g : 47 €.



HÔTEL LUTETIA, Œuf Collection voiture et Œuf Classique pilote pour Nicolas Guercio

Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio s'est inspiré des folles virées du quartier Saint-Germain-des-Près voisin pour imaginer deux œufs. L'**Œuf Collection** 1 est une voiture de course en jouet pour enfant, réalisé en Manjari noir, 285 € l'unité. L'**Œuf Classique** 2 est le pilote du petit bolide avec casque, lunettes et moustaches d'époque. En Manjari noir, il est fourré de praliné noisette-amande, fleur de sel et noisettes entières. 75 € l'unité.



LA PÂTISSERIE DU MEURICE PAR CÉDRIC GROLET, Œuf Noisette en œuf de Pâques

Cédric Grolet et son équipe proposent l'**Œuf Noisette** créé l'an dernier pendant le confinement, qui reprend les goûts et textures de la Noisette. Sous la coque dorée se cache une ganache au chocolat noir recouverte d'un praliné noisette à la fleur de sel, lui-même parsemé de noisettes entières. 4 tailles différentes : taille 1, 30 € ; taille 2, 50 € ; taille 3, 80 € ; format XXL, 350 € (en série limitée, précommande uniquement).



HÔTEL DE CRILLON, la DS emblématique du palace par Matthieu Carlin

Le Chef Pâtissier Matthieu Carlin a imaginé un œuf tout en chocolat d'où sort la fameuse DS, voiture emblématique du palace, voisin de l'Automobile Club de France. Dans la voiture, des œufs praliné et nougatine sont disposés. Composé de chocolat noir Caraïbe 66 %, l'œuf est garni de truffes cubiques rappelant les pavés de la place de la Concorde. L'ensemble fait environ 14 cm de large, 23 cm de long et 22 cm de haut. Édition limitée : 70 €.



HÔTEL NOLINSKI PARIS, Œuf doré à l'or fin

La **Poule** de Yann Brys pour cet hôtel du groupe Evok est en chocolat noir 62 % du Brésil, garnie de praliné à la noisette, œuf doré à la feuille d'or. Hauteur 17 cm, 400 g : 38 €.

PARK HYATT PARIS-VENDÔME, Œuf Alphonso de Jimmy Mornet

Le Chef Pâtissier Jimmy Mornet propose un œuf aux couleurs d'une véritable mangue, en chocolat noir 64 %, de 1 kg et 26 cm de hauteur, recouvert d'une parure à effet velours jaune, verte et rouge. Édition limitée de 15 exemplaires : 80 €.



RITZ PARIS, 5 œufs extérieur meringue et intérieur chocolat par François Perret

Le Chef Pâtissier François Perret a imaginé cinq œufs dont chaque coquille est faite de meringue, tandis que le cœur de l'œuf révèle un nappage au chocolat lait, blanc ou noir, une guimauve et des fruits torréfiés. Meringue à la praline rose, nappage de chocolat blanc, cœur guimauve et éclats de pralines roses. Meringue à la pistache, nappage de chocolat noir, cœur guimauve et éclats de pistaches torréfiées. Meringue à la coco, nappage de chocolat au lait, cœur guimauve et coco râpée. Meringue à la noisette, nappage de chocolat au lait, cœur guimauve et éclats de noisettes torréfiées. Meringue au grué de cacao, nappage de chocolat noir, cœur guimauve et éclats de fèves de cacao torréfiées. L'**Œuf Meringue**, 400 g, 15 cm : 68 €, édition limitée.



SHANGRI-LA HOTEL PARIS, des gousses de vanille en chocolat garnies autour d'un œuf chocolat lait qui cache un petit œuf chocolat noir par Maxence Barbot

Le Chef Pâtissier Maxence Barbot a imaginé l'**Œuf Vanille** aux lignes filiformes de la vanille qui le passionne. Les gousses viennent épouser la forme de l'œuf. Chaque gousse est en chocolat Deltora 70 % du Panama et garnie d'un praliné amande-pécan, relevée d'amarante soufflée vanillée craquante avec une pointe de sel.

Les gousses se détachent, une par une, révélant l'œuf en chocolat au lait 40 % qui lui-même cache un petit œuf-trésor en chocolat noir 70 % garni d'un cœur de praliné amande, pécan et vanille, enrobé d'une guimauve à la vanille. Pour 8-10 personnes, 1 kg : 108 €.



SINNER HOTEL, chocolat au lait en dentelle

La **Poule** de Yann Brys pour Le Sinner, du groupe Evok, est en chocolat au lait 46 % République dominicaine en dentelle, garnie d'œufs pralinés et d'une friture assortie. Hauteur 27 cm, 420 g : 47 €.



C2pack vous accompagne pour vos créations
Du moule de coulée à l'emballage, de la gamme standard au sur-mesure, découvrez notre collection 2021 sur notre site internet. WWW.C2PACK.COM

Tél : +33 (0)3 80 584 784
contact@c2pack.fr

Suivez nos actus sur :
[f](https://www.facebook.com/c2pack) [i](https://www.instagram.com/c2pack) @c2pack



• Aide à la conception • Personnalisation • Kit de moulage • Vente en boutique • Stockage • Transport

Secrets du Chocolat

par Schaal



C'est tendance

ON LIKE...

La chasse aux œufs, aux petits lapins et autres créations est ouverte ! Faire le plein de chocolat, c'est bon pour le moral, alors, n'hésitez pas ! Par Céline Roussel et Margot Dobrska



La chasse aux... bêtes du jardin

Pour célébrer le printemps, la Maison Lenôtre puise son inspiration dans le bestiaire du jardin : des animaux et des insectes se joignent à la traditionnelle poule de Pâques. On découvre un rouge-gorge aux ailes en chocolat blanc, une coccinelle au corps chocolat noir, un papillon reposant sur un demi-œuf chocolat noir, un hérisson aux épines de nougatine. Une abeille-sucette termine ce bal des gentilles bestioles dont on ne perdra pas une miette !

Les animaux de la collection Jardin nature : le hérisson, 55 € (400 g); le papillon, 42 € (250 g); le rouge-gorge ou la coccinelle, 15 € (70 g l'unité), Lenôtre.

CAROLINE FRODOU / LENÔTRE

LE CHOCOLAT ALSACIEN

On part à la chasse aux œufs en Alsace, près de Strasbourg, et plus précisément à Geispolsheim, où la chocolaterie Schaal perpétue le savoir-faire de superbes moulages. Version chocolat noir ou chocolat blanc, ses créations sont presque trop belles pour être croquées...

Moulages de Pâques, à partir de 3,90 € (le lapin carotte, 40 g), Les Secrets du chocolat par la chocolaterie Schaal.







PÂQUES VERSION POP

Il s'agit quasiment d'une pièce de collection, d'une sculpture que l'on pourrait même hésiter à manger... Mais rien que pour le plaisir des yeux, elle mérite qu'on vous la présente. Voici L'Œuf Arne de Jean-Claude Hévin, une réinterprétation en chocolat noir (68 % de cacao) du célèbre fauteuil d'Arne Jacobsen, devenu une icône des années pop...
Œuf Arne, 92 € (480 g), Jean-Paul Hévin, disponible dans les boutiques éponymes.



Des animaux sur tablette

Pour fêter Pâques, Le Comptoir de Mathilde dégage, comme tous les ans, ses grands carrés en chocolat noir ou au lait à l'effigie des animaux emblématiques de Pâques : poules, lapins, poussins. Festifs, ils sont constellés de vermicelles multicolores sucrés et de petits œufs en sucre aromatisés.
L'avis de Céline : Ça change un peu des traditionnels moulages en chocolat, et c'est bien plus facile à ranger !
Carré choco édition printemps, noir ou au lait, personnages assortis, 4,90 € (60 g), Le Comptoir de Mathilde.



Un ours dans le jardin !

Il semblerait, cette année, qu'un petit ours se soit incrusté parmi les lapins, les poules et les poussins de Pâques. De quoi créer la surprise au moment de la traditionnelle chasse aux œufs dans le jardin. On le doit à une collaboration entre le chocolatier Daniel Mercier et Monoprix. Pour les puristes, nous ne saurions que trop recommander la version noire (85 % de cacao), que nous avons personnellement appréciée ; et, aux becs sucrés, la version au chocolat au lait.
L'avis de Céline : Il s'agit d'un moulage d'épaisseur fine, qui rend encore plus subtil le goût du chocolat noir.
Jules l'ourson, noir ou lait, 13,99 € (110 g), Daniel Mercier x Monoprix.



L'œuf qui bluffe

En panne d'inspiration pour votre repas de Pâques ? Pensez aux verrines ! Mais laissez tomber la transparence, optez pour l'originalité. Celles en forme de coquille d'œuf promettent de faire un effet bœuf ! Avec leur fond plat, leur intérieur lisse et leur extérieur mat texturé, ces contenants sont résolument modernes et bluffants...
Verrines œufs noires ou blanches, 7,49 € les 6, Mathon.





Du nouveau chez Kinder !

La marque de chocolat sans doute la plus appréciée des enfants investit le segment petit déjeuner avec un biscuit aux 7 céréales, appelé le Kinder CéréAlé ! On notera par ailleurs qu'il s'agit d'un produit peu sucré (moins d'un morceau de sucre par biscuit de 17 g). Seul bémol, la présence d'huile de palme. Il existe en deux versions, noisette ou chocolat.

L'avis de Margot : C'est un produit très agréable et croustillant en bouche, qui demande une bonne mastication. On préfère la version aux noisettes à la version chocolat, trop facile pour un produit Kinder !

CéréAlé biscuits aux 7 céréales, noisette ou chocolat, 2,79 € (204 g), Kinder.

L'ESSOR DE LA LIVRAISON À DOMICILE

La crise sanitaire mettant à mal tout le secteur de la restauration, un concept originaire des États-Unis se développe en France : les « dark kitchen », que l'on pourrait traduire par l'expression « restaurants fantômes ». Leur particularité : s'appuyer sur le Web pour vendre et faire livrer à domicile. Quant à nos envies, la pizza reste l'indétrônable numéro 1 des commandes, mais les burgers, tapas, tartes et quiches bousculent le classement. On note que le bio décolle, avec 6,3 fois plus de commandes, et que les plats végétariens sont en constante progression (+23 % en 2020)*.

*Datalicious, le baromètre de la restauration livrée by Just Eat.



La viande aime le cacao

Cette année, Pâques sera encore plus gourmand grâce aux épices à base de cacao de chez Terre exotique. La saveur puissante de la fève de cacao s'invite dans des recettes de gibier ou de bœuf en daube, pour créer la surprise avec des notes inattendues.

La viande rouge se prête parfaitement à ce jeu cacaoté en dévoilant ses plus beaux arômes.

Assemblage d'inspiration maya, 8,10 € (60 g), et Grué de cacao, 8,30 € (85 g), Terre exotique.



Pour les coco lovers

Les incontournables Raffaello débarquent dans les rayons des supermarchés dans un nouveau packaging aux allures printanières. Encore plus beau, plus aérien, plus raffiné... il sait se rendre irrésistible.

Raffaello, 4,69 € (180 g) et 5,79 € (230 g), édition limitée pour Pâques, Ferrero.

On se lèche les babines

Après le chocolat à déguster et à cuisiner, Nestlé lance sa pâte à tartiner. Cette recette ultra gourmande et onctueuse ravit nos papilles avec son délicieux goût de noisette et de cacao, sans huile de palme.

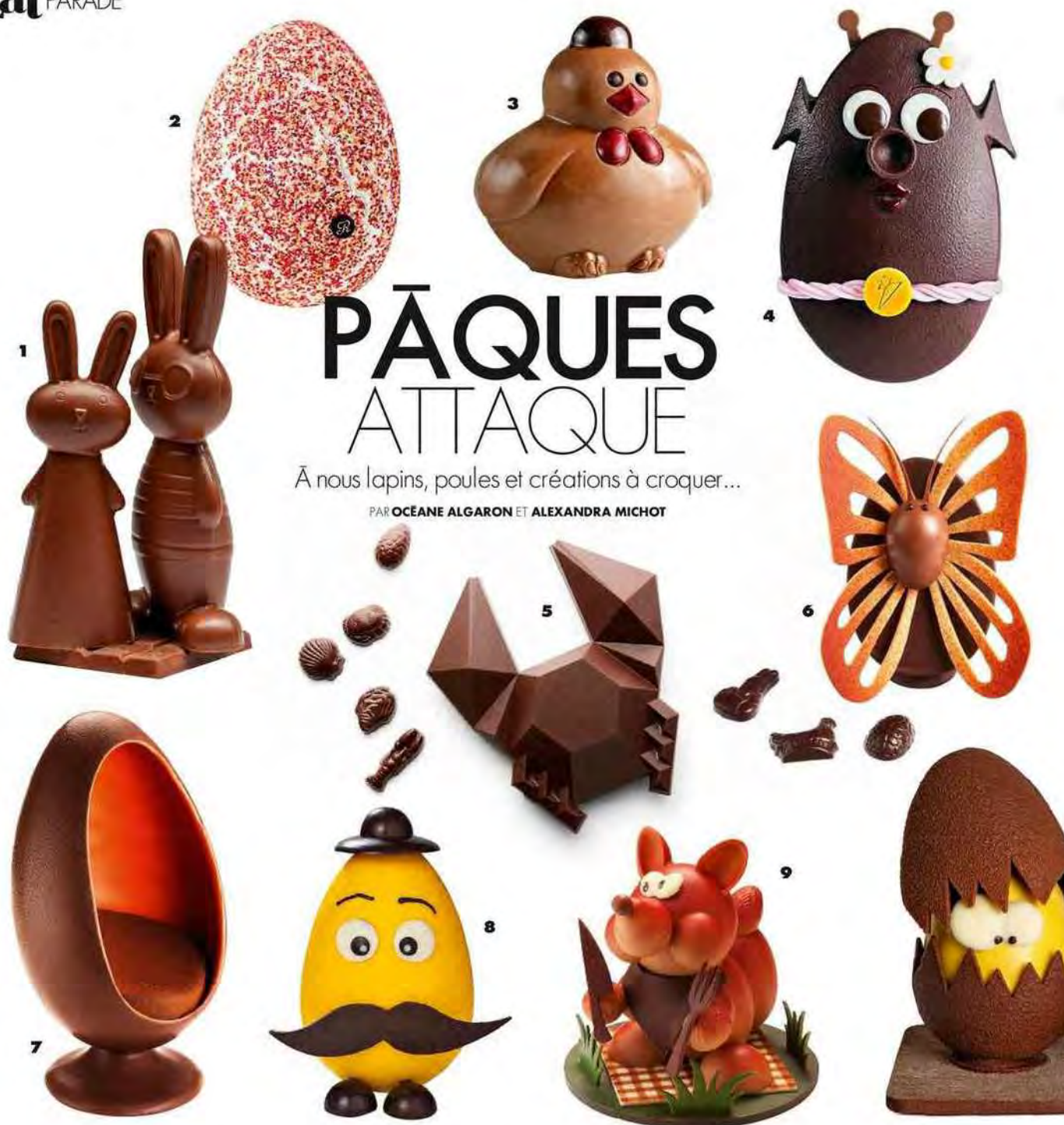
Pâte à tartiner cacao noisettes, 3,49 € (340 g), Nestlé dessert.



ANNA LUKINA / GETTY IMAGES



Eat PARADE



PÂQUES ATTAQUE

À nous lapins, poules et créations à croquer...

PAR OCÉANE ALGARON ET ALEXANDRA MICHOT



garni de fritures et œufs pralinés, 37 €/300 g, **Edwart Chocolatier**. 11. « Ours Velours », praliné amande-noisette, brownie pécan-caramel, 28 €/290 g, **Pierre Chauvet**. 12. « Pop my Egg », chocolat au lait garni de fritures, 35 €/240 g, **Dalloyau & Les Galeries Lafayette**. 13. « Poule Punk », chocolat au lait, garnie d'œufs et fritures, 47 €/420 g, par Yann Brys pour les hôtels **Sinner** et **Brach**. 14. « Petit Lapin », chocolat blanc, 9,90 €/50 g, **Pierre Marcolini**. 15. « L'Œuf Vanille » garni, 108 €/8-10 pers., par Maxence Barbot pour l'Hôtel **Shangri-La**. 16. « Théo le Lapereau », chocolat au lait ou noir garni d'œufs, 19,90 €/210 g, **Weiss**. 17. Figurines de Pâques, chocolats noir 75 % et lait République dominicaine, 24,90 €/2 œufs de 300 g, **La Grande Épicerie**. 18. « Grenouille », chocolat noir ou lait, 25 €/220 g, **Fauchon**. 19. « Lapin The Cluizel Band », chocolats au lait et noir fourrés d'un praliné croustillant, 38 €/200 g, **Michel Cluizel**.

Pâques 2021 : notre sélection de gourmandises chocolatées



Pour cette année particulière la fête de Pâques sera l'occasion d'échapper à un quotidien bien gris. Cloches, œufs et autres gourmandises ne manqueront pas de ravir les plus petits mais aussi les grands gourmandes que nous sommes. Comme chaque année votre magazine vous propose sa sélection spéciale pour Pâques.

Cette tradition de Pâques est plutôt ancienne et trouve son origine dans la tradition religieuse. A cette époque de l'année, les cloches ne sonnent pas du Vendredi Saint le 2 avril au Dimanche de Pâques le 4 avril en signe de deuil pour commémorer le temps qui s'écoula entre la mort du Christ et sa résurrection. La tradition veut qu'on raconte aux enfants que les cloches partent à Rome pour recevoir la bénédiction du Pape. Le matin



[Visualiser l'article](#)

de Pâques, elles reviennent en carillonnant pour annoncer la joie de la résurrection du Christ. Lors de ce voyage, elles se sont chargées d'œufs de Pâques qu'elles répandent à leur retour dans les jardins. C'est le moment de la chasse aux œufs ... De nos jours cette fête se décline de bine des façons et les œufs se font chocolat pour notre plus grand bonheur.



Le panier gourmand de Christophe Michalak Cette année le pâtissier Christophe Michalak nous invite à une véritable chasse aux trésors avec toute une collection de pièces dédiée à Pâques. Nous on a craqué pour ce joli panier. On y retrouve un poisson en chocolat noir, une cloche au chocolat dulcey, une poule au chocolat au lait, et de délicieuses fritures maison. Très pratique pour partager !

www.fashions-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 3/13

[Visualiser l'article](#)

Infos pratiques :

Prix : 40 euros - 250 grammes



Le

gâteau très cacao de la Grande Epicerie de Paris Si la Grande Epicerie de Paris nous propose de nombreux oeufs et figurines dans l'esprit de Pâques, cette année on opte pour ce superbe gâteau Le chef pâtissier de La Grande Epicerie de Paris Thibault Leroy, a imaginé un gâteau qui mélange à la fois du chocolat noir de pure origine Madagascar à 75% de cacao et du chocolat au lait de pure origine République Dominicaine. Tout simplement une véritable ode à la gourmandise : un biscuit dense et fondant à la noisette grillée, une ganache crémeuse à la noisette et aux éclats de noisettes, une mousse au chocolat au lait, le tout enveloppé d'un voile de chocolat au lait, et surplombé d'un nid d'oeufs en chocolat noir et en chocolat au lait, garnis d'un gian duja noisette et chocolat au lait à tomber.

www.fashions-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 4/13

[Visualiser l'article](#)

Infos pratiques :

Prix : 7,50 euros le gâteau indivi duel,

Prix : 45 euros le gâteau pour 8 à 10 personnes



Les oeufs de Cédric Grolet pour sa boutique Pour Pâques, l'iconique pâtissier Cédric Grolet a imaginé une gamme exclusive d'oeufs en chocolat pour la boutique Cédric Grolet Opéra : Chocolat blanc praliné coco, Chocolat noir praliné à l'ancienne (amande-noisette) t Chocolat au lait praliné cacahuète. Les oeufs seront disponibles indivi duellement en plusieurs tailles et sous forme de paniers composés du 30 mars au 4 avril 2021. Attention comme souvent avec Cédric Grolet ses oeufs sont disponibles en quantité limitée.

Infos pratiques :

Formats indivi duels S, M, L, XXL



[Visualiser l'article](#)

3 propositions de paniers (Mix créations)

Pour les trois oeufs à l'unité (Chocolat Blanc, lait, et noir) :

Les prix : S - 30 euros M - 50 euros L - 80 euros XXL - 350 euros

Pour les paniers Mix : Trois tailles : 100 euros / 120 euros / 140 euros

En Click&Collect, en livraison ou directement en boutique.



Hommage à l'automobile au Lutétia Cette année, le Chef pâtissier Nicolas Guercio a décidé de garder son âme d'enfant tout en rendant hommage à l'automobile. En 111 ans, l'Hôtel Lutetia a vu défiler les plus belles automobiles en surplombant ce carrefour Sèvre-Raspail. Nicolas Guercio décide donc de s'inspirer des folles virées de Saint-Germain des prés et de leurs plus beaux bolides de l'époque pour dessiner deux œufs de Pâques à sa façon.

Le premier est l'Œuf Collection : Une jolie voiture de course imaginée comme un jouet pour enfant. Car Pâques est aussi et surtout un moment magique de l'enfance avec ses chasses et ses gourmandises. Le 45 rappellera le numéro de rue emblématique du Lutetia. Le second est L'Œuf Classique : Le Chef est resté dans le thème en imaginant cette fois-ci le pilote au volant du petit bolide. Casque d'époque, lunettes et moustaches rétro plus qu'imposantes, ambiance années folles.

Infos pratiques :

Oeuf Collection - Prix : 285 euros l'unité | Composition : Œuf en Manjari noir

Oeuf Classique - Prix : 75 euros l'unité | Composition : Œuf en Manjari noir, fourré de praliné noisette amande, fleur de sel et noisettes entières

Réservation dès maintenant par téléphone au 01 49 54 46 46 ou par email à reservation@hotellutetia.com pour un pick up à partir du mercredi 31 mars 2021

www.fashions-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Un Pâques Rock'n'Roll à la Manufacture Cluizel Cette année, La Manufacture Cluizel fait le show avec un concert de saveurs spectaculaire, performé par les plus délicieux et talentueux lapins de Pâques : The CLUIZEL Band. Déchainés, ces 5 rockeurs au cœur lacté jouent 5 solos chocolatés au rythme des plus grands classiques de la gourmandise. A vous de choisir votre instrument fétiche e bine enten du votre goût préféré !

Infos pratiques :

Lapin The CLUIZEL Band 5 modèles existants

200 grammes - Prix : 38 euros pièce



Disponible

en

Petite

Manufacture

CLUIZEL



Le Merveilleux nid de Sébastien Gaudard Pour cette année particulière, Sébastien Gaudard nous fait retomber en enfance avec ses spécialités incontournables des fêtes Pascales, parmi ces nombreuses créations nous avons craqué pour son Nid Merveilleux . Le gâteau emblématique se décline dans un nouveau format pour cette période printanière !

Meringue à la vanille de Madagascar, crème fouettée au chocolat délicatement pralinée, copeaux de chocolat amer.

Infos pratiques :

Le nid Merveilleux disponible dès le 27 mars 2021

Taille unique – 6/7 convives - Prix : 42,00 euros

Photo en haut : les oeufs Sébastien Gaudard à partir de 8 euros

Toutes les créations du Chef sont disponibles dans les pâtisseries de Tuileries et des Martyrs, mais également en livraison sur Paris et proche banlieue. Les commandes se feront par téléphone au 01 71 18 24 70

On vous recommande également ces articles :

Love The World : le message engagé de Desigual

Naomi Osaka nouvelle amie de la maison Louis Vuitton

L'élégante Iris Mittenaere chez Jaguar



Les Secrets du Chocolat : des oeufs à cacher dans le jardin Situé à Geispolsheim près de Strasbourg, **Les Secrets du Chocolat** est un espace gourmand qui comprend un musée, une boutique, deux restaurants. Le lieu idéal pour tout savoir sur le chocolat. Les Secrets du Chocolat ont sélectionné cette année des créations chocolatées gourmandes, fondantes et craquantes pour les petits et grands. A cacher dans le jardin, nous avons choisi les traditionnels oeufs de Pâques au goût praliné ou aux éclats de caramel et à la fleur de sel toucheront à coup sûr le cœur des petits et grands gourmands.

Tous les chocolats de Pâques proposés par Les Secrets du Chocolat sont 100% made in France, fabriqués conjointement par Aliénor et Amélie, les deux chocolatières du Musée, et par Schaal Chocolatier.

Infos pratiques :

Prix : 11,90 euros la boîte de 200 grammes



L'entremet de la Maison Philippe Conticini A l'occasion des fêtes de Pâques, la Maison Philippe Conticini Paris dévoile ses trésors chocolatés : deux œufs de Pâques inédits qui raviront autant les papilles que les pupilles. On a sélectionné pour vous Elysium, un hommage à la plus haute montagne de la planète Mars. Un entremet en forme de demi œuf au chocolat au lait renfermant un voluptueux insert de praliné coulant, un croustillant biscuit à la noisette apportant de la texture en bouche, revêtu de caramel en filets déposés soigneusement sur un délicat glaçage effet velours au chocolat dulce. Un délice à partager à deux.

Infos pratiques :

Oeuf Elysiul - Prix : 12,90 euros - 200 grammes

Disponibles en boutiques du 15 Mars au 15 Avril 2021

Uniquement en boutique ou en Click & Collect / livraison Paris proche banlieue.

Adresses : 37 Rue de Varenne, 75007 Paris | 42 Rue de l'Annonciation, 75016 Paris | 31 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris | 35 Boulevard Haussmann, 75009 Paris



Date : Du 26 mars au
1er avril 2021

Page de l'article : p.62

Journaliste : JOCELYNE DE
AMORIN

Cuisine



BAROUDEUR

Lapin et sa moto (340 g),
Le Comptoir de Mathilde, 19,90 €
sur lecomptoirdemathilde.com



IN LOVE

Couple de lapinoux (230 g),
Les Secrets du Chocolat, 9,90 €
sur boutique.musee-du-chocolat.com



FIÈRE

Huguette la poulette,
garnie de friture (150 g),
Réauté Chocolat, 7,50 €
sur reaute-chocolat.com



MAJESTUEUX

Grand lapin juché sur un coffret
à tiroirs garni de 30 œufs pralinés
et de 30 animaux et cloches (1 150 g),
Pierre Marcolini, 139 € (en boutiques)

SHOPPING

JOYEUSES PÂQUES!

En plus de nous donner le
sourire, **ces animaux facétieux**
charment nos papilles.

RÉALISATION : JOCELYNE DE AMORIN



BUCOLIQUE

Rouge-gorge et ses
fritures (70 g), **Lenôtre**,
15 € sur lenotre.com



EN GESTATION

Œuf poussin au chocolat bio
(180 g), **Le Marché
de Léopold**, 11,95 € sur
lemarchedeleopold.com



CHAPEAUTÉ

Ourson Jules (110 g), **Daniel Mercier**,
13,99 €, en exclusivité chez Monoprix

HYPNOTIQUE

Noah le cobra,
avec friture
(136 g),
De Neuville, 13 €
(en boutiques)





Tous les œufs sont permis !

À collectionner

Œuf en porcelaine rempli de pralinés au lait et éclats d'amandes, ainsi que de pralinés au chocolat noir.

- 21,90 €, 112 g. Comtesse du Barry.

Diplodocus

Pour une immersion gourmande, offrez Zoé, le dragon ailé, aux fans de ces créatures préhistoriques

- 16,50 €, 15 cm. De Neuville.

Cui-cui et gazouillis

La nature reprend ses droits avec une collection de cinq animaux, dont ce superbe rouge-gorge aux ailes en chocolat blanc.

- 15 €, 70 g. Lenôtre.



Vous avez un message !

Citations et anecdotes ponctueront vos pauses gourmandes.

- 5,99 €, 400 g. Guimauves enrobées de chocolat au lait et noir, Révillon. En GMS.

Amour à Pâques

Craquez pour ce joli couple de lapins avant de les croquer.

- 9,90 €, 230 g. Secret de chocolat. boutique.musee-du-chocolat.com/fr



CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ, NOIR, BLANC, QUELLE QUE SOIT VOTRE PRÉFÉRENCE, VOUS TROUVEREZ LA FRIANDISE QUI VA FAIRE FRÉTILLER VOS PAPILLES ET CELLES DE VOS PROCHES, PETITS ET GRANDS !

Design à croquer !

Garnie de frites en chocolat noir, au lait et blanc, cette beauté, mi-lisse mi-striée, sera du plus bel effet sur votre table !

- 15,95 €, 400 g. Œuf Jungle, Réauté. reaute-chocolat.com

Chasse garnie !

Cet œuf en métal renferme de petits œufs en chocolat à disperser un peu partout dans la maison ou dans le jardin.

- 25,90 €, 350 g. Leonidas.



À casser

Amusez-vous à briser ces carrés de chocolat et appréciez chaque morceau ! Avec en prime, la sucette tortillon.

- 21,90 €, 440 g. Le Comptoir de Mathilde.

Toute une fable !

La poule aux œufs d'or, selon Vincent Guerlais, est en chocolat au lait et blond, garnie en plus ! Qu'on se le dise !

- 26,30 €, 150 g. www.vincentguerlais.com





C'est Maxi gourmand !

Par N. Bezou, O. Delaunay, A. Taravella

Pêche givrée

Les plus jeunes vont adorer ces petits poissons façon esquimaux, à la crème glacée au chocolat. Une petite friture revisitée totalement givrée ! **Poissons glacés, 3,95 € (140 g), Picard.**



Jolie poulette

La poulette Paulette est au chocolat au lait et peinte à la main. Du haut de ses 11 cm, les petits gourmands vont l'adorer. **Moulage Paulette, 9,90 € (150 g), Le Comptoir de Mathilde (lecomptoirdemathilde.com).**



Bouche bée

Original et plein d'humour, cet œuf étonné au chocolat au lait, arborant une belle chevelure colorée. **Œuf Monsieur, Grand Confiseur, 16,99 € (100 g), Monoprix.**



À partager

Petits œufs aux variétés multiples, au fourrage amande, noisette, ou chocolat noir. Et pour ceux qui hésitent, un sachet mixte noisettes et chocolat noir. **Choco eggs amande, 4,90 € (150 g), Ferrero Collection.**



Graphique

Ce demi-œuf de Pâques enrobé d'une glace au chocolat est garni d'une crème glacée à la vanille, sauce au caramel et éclats de biscuits au cacao. **Œuf glacé chocolat vanille, 7,99 € (8 pers.), Carrefour.**

Cache-cache

Lapins à croquer, au chocolat au lait fourrage blanc-riz soufflé, praliné noisette et caramel pointe de sel, et enveloppés d'une devinette. **Trio de lapins lait, 5,99 € (200 g), Révillon.**



Joyeuses Pâques

En tête à tête

Ce joli couple se décline au chocolat au lait, noir ou blanc. Jusqu'au 3 avril 2021, bénéficiez d'une remise de 10 % dans leur e-boutique avec le code promo **SECRETS2021**. **Couple de lapinoux, 9,90 € (110 g), Les Secrets du Chocolat (boutique.musee-du-chocolat.com/fr).**



La belle initiative

Le « Club des Chocolatiers Engagés » est un réseau qui se mobilise pour un chocolat de qualité, grâce à des producteurs qui respectent de bonnes pratiques agricoles. Il compte 85 boutiques. **Jules l'Ourson à la campagne, 14,90 € (100 g), Maison Mercier, Club des Chocolatiers Engagés (daniel-mercier.com).**



Équipe de choc !

Ces trois œufs rigolos vous embarquent dans les sphères gourmandes d'un moulage de chocolat noir ou au lait de qualité, posé sur une base de tablette croustillante. **Capitaine Équateur, Pilote Pérou ou Agent Jamaïque, 35 € pièce (105 g), La maison du chocolat.**



mars 18, 2021 // SÉLECTIONS GOURMANDES

Pâques en 40 créations gourmandes, qu'allez-vous choisir ?

Pâques est par excellence la saison du chocolat. Chasse aux œufs, pièces majestueuses, sujets ludiques, nous avons sélectionné les plus alléchantes créations de Pâques 2021. Savourez !





Christophe Michalak – Le poisson Kool

Caché derrière ses lunettes noires, ce poisson au chocolat au lait, posé sur un parterre d'étoiles de chocolat noir, est garni de friture maison lait et noir.

200 g : 25 € – disponible en boutiques et en livraison par coursier – © Delphine Michalak



Michel Cluizel – The Cluizel Band

La Manufacture Cluizel a imaginé un Pâques sous le signe du Rock avec 5 lapins musiciens réalisés en chocolat Grand Cru San Martin Lait 48% et dont les instruments et micro sont en chocolat Ivoire 36%. Chaque lapin est posé sur un 45 Tours de chocolat Noir Praliné intense 72%.

5 sujets différents de 200 g chacun – 38 € le lapin – disponible en exclusivité dans les « Petite Manufacture » Cluizel.



Yves Thuriès – Le poussin coquille

En délicieux chocolat au lait ou en chocolat noir, ce poussin sort de sa coquille pour se faire dévorer.

175 g : 20 € – disponible en boutiques.



Secrets du Chocolat – L'Oeuf inversé

Proposé en Chocolat noir origine Equateur ou au lait, cet œuf inversé, joliment décoré, existe en 2 tailles.

150 g : 7,90 € – 270 g : 11,90 € – disponible en ligne.

Dossier complet <https://kissmychef.com/articles/produits/selections-gourmandes/les-creations-de-paques-2021/>



Chez Yvonne
S. Burgerstuewel

Strasbourg : le restaurateur Cédric Moulot et la famille Burrus rachètent l'emblématique enseigne « Chez Yvonne »

Le restaurant de la rue du sanglier change de mains. La famille Burrus et Cédric Moulot prendront bientôt les rênes de "Chez Yvonne", créée au 19ème siècle. Des dizaines de personnalités nationales et internationales se sont attablées dans cet établissement mythique.

Tout le monde connaît Chez Yvonne . Depuis des décennies, la winstub strasbourgeoise a accueilli une flopée de personnalités. Chefs d'Etat mais aussi stars du show business sont venus y déguster les plats typiquement alsaciens.

Les murs de « Chez Yvonne » arborent les portraits de tous ceux qui se sont attablés dans l'établissement : Jacques Chirac, Pierre Pflimlin, Boris Eltsine, Johnny Hallyday...



Jacques Chirac et le chancelier allemand Gerhard Schroeder au restaurant "Chez Yvonne" à l'occasion du sommet franco-allemand le 1er octobre 2004. • © Dominique Gutekunst - Maxppp

La winstub a été créée par Eugène Jacquemet en 1873 sous le nom de S'Burjerstuewel. Yvonne Haller rachète le restaurant en 1956. Elle y consacre toute son énergie et au fil du temps, il devient « Chez Yvonne ». Yvonne Haller gère le restaurant qui portait son nom pendant 47 ans, avant de passer la main le 1er mai 2001 à Jean-Louis de Valmigièr. Ce dernier le transmet à ses enfants Julien et Marjolaine dix ans plus tard, le 1er mai 2011.

Changement de propriétaire le 1er mai

Ces derniers, pensant " *préférable d'adosser l'affaire à une belle structure* ", vendront l'établissement encore dix ans après, c'est-à-dire le 1er mai 2021. C'est à cette date que la famille Burrus (Maison Artzner, du Relais de la Poste et les **Secrets des Grands Express**) et Cédric Moulot (propriétaire des restaurants Au Crocodile , 1741 , 231 East Street et depuis l'été 2020 du Saint-Sépulcre) seront officiellement les nouveaux patrons de Chez Yvonne. " *L'équipe reste en place toujours avec Marjolaine, Maria et Dominique. La nouvelle*

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 147



[Visualiser l'article](#)

famille souhaite simplement apporter son expertise de la restauration et de la gastronomie haut de gamme, en travaillant en collaboration avec les équipes du restaurant " précise le communiqué de presse du groupe.

Strasbourg Restauration : Cédric Moulot rachète «Chez Yvonne»

Une institution de la restauration à Strasbourg change de main: la winstub «Chez Yvonne», qui accueillait des chefs d'État, a été vendue par Marjolaine et Julien de Valmigère, ses propriétaires, à Cédric Moulot. Ce dernier, propriétaire de plusieurs grands restaurants strasbourgeois dont le Crocodile, est adossé à l'actionnaire Jean-Paul Burrus.

La winstub «Chez Yvonne» était depuis 2011 entre les mains de Marjolaine et Julien de Valmigère. Leur père, Jean-Louis de Valmigère, avait racheté en 2001 cette institution strasbourgeoise à son emblématique patronne Yvonne Haller (dont le prénom est resté rattaché à l'enseigne), décédée en 2014.

La winstub emblématique de la rue du Sanglier est riche de son histoire. Elle a été fréquentée par des personnalités du monde politique, littéraire, cinématographique et artistique, accueillant notamment Jacques Chirac (avec Helmut Kohl ou Boris Eltsine), Johnny Hallyday, Jean Rochefort, Patrick Bruel ou Jean Dujardin.

Le personnel a été prévenu

Marjolaine et Julien de Valmigère ont décidé de revendre l'affaire au restaurateur Cédric Moulot, adossé à l'actionnaire Jean-Paul Burrus comme pour le restaurant Au Crocodile.

Le personnel vient d'être mis au courant : «Les premières réunions ont eu lieu entre les anciens et les nouveaux patrons», indique un connaisseur du dossier.

La crise du Covid comme déclencheur?

L'ancien propriétaire Jean-Louis de Valmigère indique que la crise du Covid n'est pas étrangère à cette revente de l'affaire : «Cette crise a, bien entendu, quelque chose à voir avec cette décision : elle va changer la donne pour le personnel comme pour les clients», estime-t-il.

«Les groupes ont plus de chances de tenir le choc», considère Jean-Louis de Valmigère, en se réjouissant que les rênes de l'enseigne soient confiées à «quelqu'un de sérieux et de qualité». Car, poursuit-il, «la reprise risque d'être difficile avec les mesures sanitaires et de distanciation sociale qui vont faire baisser le nombre de sièges».

Le restaurant, qui comptait une centaine de places, devra sans doute baisser la jauge à 50 personnes, estime Jean-Louis de Valmigère. Avant d'ajouter : «Les tables de quatre où l'on passait à six, ce ne sera sans doute plus possible à l'avenir, tout sera plus compliqué».

CM Collection, le groupe de restauration de Cédric Moulot (Au Crocodile, le 1741, le Tire-Bouchon, 231 East Street, etc.) qui a racheté l'été dernier le Saint-Sépulcre, autre institution strasbourgeoise de la winstub, n'a pu être joint ce lundi.



Les propriétaires de «Chez Yvonne», Marjolaine et Julien de Valmigère, viennent de revendre l'affaire à Cédric Moulot. Photo DNA /Marc ROLLMANN.

0NzZJ-XXtv5SN164grYeoK86F-wa8mqHcyp_GaQ8gsiF4y1pqb4-pPSh-BN/4R4rSZPa47SUwssJvtjZrAmkysAMjRj



"Chez Yvonne" : cette brasserie qui a fait l'histoire de Strasbourg

Nouveau passage de relais au sein d'une institution strasbourgeoise : la winstub "Chez Yvonne" vient d'être rachetée par Cédric Moulot aux précédents propriétaires, Marjolaine et Julien de Valmigère. Une nouvelle page d'histoire pour l'enseigne fondée - le saviez-vous ? - en 1873 ! Retour en images sur cette épopée majeure de la bonne chair en Alsace.



01 / 13

En 1956, Yvonne Haller rachète avec le soutien de la Cave de Cleebourg un établissement du centre-ville, dans le quartier de la cathédrale. C'est le S'Burjerstuewel, une maison créée en 1873 par Etienne Jacquemet (qui la tiendra jusque dans les années 1920). Yvonne, ce faisant, s'engage dans une aventure qui va faire d'elle l'une des figures les plus célèbres de la capitale alsacienne. Photo archives DNA



02 / 13

La winstub Chez Yvonne sera gérée par Yvonne Haller jusqu'en 2001. 45 années de bons petits plats qui ont rendu le lieu célèbre à Strasbourg, et bien au-delà. Photo archives DNA



03 / 13

La gentillesse, la simplicité et bientôt la réputation de la maîtresse de maison ont fait de l'adresse une référence. « Yvonne avait très vite créé un lieu de rencontres, racontait voici quelques années Jean-Louis de Valmigièr, patron de l'enseigne de 2001 à 2011. C'était un joli bistrot de quartier qui accueillait les journalistes, les musiciens, des gens de l'Opéra et les hommes politiques. » Photo archives DNA



04 / 13

Yvonne se forge bientôt une clientèle de notables et de célébrités. André Bord, mais aussi des gaullistes comme Jean Waline et Robert Grossmann. On aperçoit aussi Pierre Pflimlin et un peu plus tard Fabienne Keller, Roland Ries et Robert Herrmann. Jacques Chirac est un adepte, Johnny Hallyday, Jean Rochefort, Patrick Bruel ou Jean Dujardin y font étape... Photo archives DNA



05 / 13

Jacques Chirac y vient la première fois, alors qu'il est en stage à la préfecture du Bas-Rhin. On le voit au lendemain de sa victoire à la présidence de la République en mai 1995, attablé avec « son ami André ». Une longue histoire d'amour avec la winstub qui aura ses temps d'exception...



06 / 13

Vous avez dit histoire ? Le 18 mai 1995, Jacques Chirac dîne avec un certain Elmut Kohl chez Yvonne. La légende veut que les deux convives aient fait preuve d'un appétit redoutable... Photo archives DNA



07 / 13

En octobre 1997, autre dîner resté dans les annales : cette fois, Jacques Chirac dîne avec le président russe Boris Eltsine. Photo archives DNA



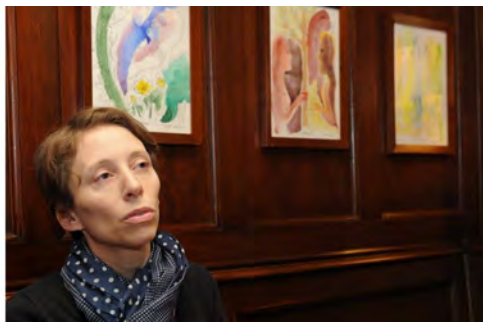
08 / 13

C'est un peu la mort dans l'âme à l'âge de 70 ans qu'Yvonne Haller décide de prendre sa retraite en 2001, après 45 ans de labeur. Elle cède sa winstub à Jean-Louis de Valmigère. Photo archives DNA



09 / 13

Dix ans plus tard, ce sont les enfants de Jean-Louis de Valmigère, Marjolaine et Julien, qui prennent le relais.
Photo archives DNA



10 / 13

Le sentiment d'être à la tête d'un patrimoine à ne pas maltraiter. Photo archives DNA



11 / 13

www.dna.fr

Pays : France

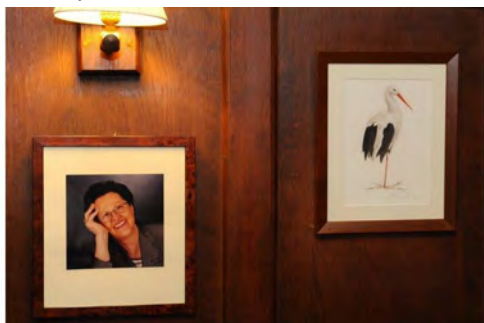
Dynamisme : 177



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)

Le temps passe, et l'histoire devient légende. Yvonne Haller, dont le prénom est attaché à la winstub de la rue du Sanglier à Strasbourg, décédée accidentellement le 5 avril 2014 à Paris, à l'âge de 82 ans, d'une chute dans un escalier. Elle laisse l'image d'une hôtesse souriante et discrète qui accueillait aussi bien les étudiants sans le sou que les chefs d'État. Photo archives DNA



12 / 13

Son nom reste attaché à la winstub, durablement. Photo archives DNA



13 / 13

Aujourd'hui, c'est à Cédric Moulot (Au Crocodile, le 1741, le Tire-Bouchon, 231 East Street, etc.) de prendre le relais, avec le soutien de l'actionnaire Jean-Paul Burrus. Photo archives DNA

0_jbiCp3PuNFAop1V2KWVDYnRsmRie3kwjS1HwGYHMLcxwpm1rl-QF1WmDqe5W1629HC10L1-C5ufYQgb3XRmJgYTNi

Restauration : Cédric Moulot rachète «Chez Yvonne»

Une institution de la restauration à Strasbourg change de main : la winstub « Chez Yvonne », qui accueillait des chefs d'État, a été vendue par Marjolaine et Julien de Valmigère, ses propriétaires, à Cédric Moulot. Ce dernier, propriétaire de plusieurs grands restaurants strasbourgeois dont le Crocodile, est adossé à l'actionnaire Jean-Paul Burrus.



Les propriétaires de « Chez Yvonne », Marjolaine et Julien de Valmigère, viennent de revendre l'affaire à Cédric Moulot. Photo DNA /Marc ROLLMANN

L a winstub « Chez Yvonne » était depuis 2011 entre les mains de Marjolaine et Julien de Valmigère. Leur père, Jean-Louis de Valmigère, avait racheté en 2001 cette institution strasbourgeoise à son emblématique patronne Yvonne Haller (dont le prénom est resté rattaché à l'enseigne), décédée en 2014.

La winstub emblématique de la rue du Sanglier est riche de son histoire. Elle a été fréquentée par des personnalités du monde politique, littéraire, cinématographique et artistique, accueillant notamment Jacques Chirac (avec Helmut Kohl ou Boris Eltsine), Johnny Hallyday, Jean Rochefort, Patrick Bruel ou Jean Dujardin.

Le personnel a été prévenu

Marjolaine et Julien de Valmigère ont décidé de revendre l'affaire au restaurateur Cédric Moulot, adossé à l'actionnaire Jean-Paul Burrus comme pour le restaurant Au Crocodile.

Le personnel vient d'être mis au courant : « Les premières réunions ont eu lieu entre les anciens et les nouveaux patrons », indique un connaisseur du dossier.

La crise du Covid comme déclencheur ?



[Visualiser l'article](#)

L'ancien propriétaire Jean-Louis de Valmigère indique que la crise du Covid n'est pas étrangère à cette revente de l'affaire : « Cette crise a, bien entendu, quelque chose à voir avec cette décision : elle va changer la donne pour le personnel comme pour les clients », estime-t-il.

« Les groupes ont plus de chances de tenir le choc », considère Jean-Louis de Valmigère, en se réjouissant que les rênes de l'enseigne soient confiées à « quelqu'un de sérieux et de qualité ». Car, poursuit-il, « la reprise risque d'être difficile avec les mesures sanitaires et de distanciation sociale qui vont faire baisser le nombre de sièges ».

Le restaurant, qui comptait une centaine de places, devra sans doute baisser la jauge à 50 personnes, estime Jean-Louis de Valmigère. Avant d'ajouter : « Les tables de quatre où l'on passait à six, ce ne sera sans doute plus possible à l'avenir, tout sera plus compliqué ».

CM Collection, le groupe de restauration de Cédric Moulot (Au Crocodile, le 1741, le Tire-Bouchon, 231 East Street, etc.) qui a racheté l'été dernier le Saint-Sépulcre , autre institution strasbourgeoise de la winstub, n'a pu être joint ce lundi.



STRASBOURG

Restauration : Moulot va reprendre « Chez Yvonne »



« Chez Yvonne », une institution strasbourgeoise.

Photo DNA/Marc ROLLMANN

Une institution de la restauration à Strasbourg change de main : la winstub « Chez Yvonne », qui accueillait des chefs d'État, a été vendue par la famille de Valmigère à la famille Burrus, en partenariat avec Cédric Moulot, propriétaire de plusieurs grands restaurants strasbourgeois dont le Crocodile.

La winstub « Chez Yvonne » était depuis 2011 entre les mains de Marjolaine et Julien de Valmigère. Leur père, Jean-Louis de Valmigère, avait racheté en 2001 cette institution strasbourgeoise à son emblématique patronne Yvonne Haller (dont le prénom est resté attaché à l'enseigne), décédée en 2014.

La winstub emblématique de la rue du Sanglier est chargée d'histoire. Elle a été fréquentée par des personnalités du monde politique, littéraire, cinématographique et artistique, accueillant notamment Jacques Chirac (avec Helmut Kohl ou Boris Eltsine), Johnny Hallyday, Jean Rochefort, Patrick Bruel ou Jean Dujardin.

Marjolaine et Julien de Valmigère ont décidé de revendre l'affaire à la famille alsacienne Burrus (via la société Salpa Restauration) - qui

« souhaite conserver l'histoire et les traditions bien connues de Chez Yvonne, un restaurant emblématique appartenant avant tout à l'histoire de l'Alsace aussi bien qu'aux Strasbourgeois », appuie-t-elle dans un communiqué publié lundi après-midi. Et ce en partenariat avec Cédric Moulot comme pour le Crocodile, explique un proche du dossier.

La winstub « Chez Yvonne » rejoint ainsi l'institution Salpa (*) aux côtés du Crocodile (**), de la Maison Artzner, du Relais de la Poste et des Secrets des Grands Express.

Crise du Covid

L'ancien propriétaire Jean-Louis de Valmigère indique que la crise du Covid n'est pas étrangère à cette revente de l'affaire : « Cette crise a, bien entendu, quelque chose à voir avec cette décision : elle va changer la donne pour le personnel comme pour les clients », estime-t-il.

« Les groupes ont plus de chances de tenir le choc », considère Jean-Louis de Valmigère, en se réjouissant que les rênes de l'enseigne soient confiées à « quelqu'un de sérieux et de qualité ». Car, poursuit-il, « la reprise risque d'être difficile avec les mesures sanitaires et de distanciation sociale qui vont faire baisser le nombre de sièges ».

Le restaurant, qui comptait une centaine de places, devra sans doute baisser la jauge à 50 personnes, estime Jean-Louis de Valmigère. Avant d'ajouter : « Les tables de quatre où l'on passait à six, ce ne sera sans doute plus possible à l'avenir, tout sera plus compliqué. »

Philippe DOSSMANN

(*) Société alsacienne de participations agroalimentaires (SALPA).

(**) CM Collection, le groupe de restauration de Cédric Moulot (Au Crocodile, le 1741, le Tire-Bouchon, 231 East Street, etc.) qui a racheté l'été dernier le Saint-Sépulcre, autre institution strasbourgeoise, n'a pu être joint ce lundi.



Le groupe Salpa rachète le restaurant emblématique "Chez Yvonne"

Le groupe Salpa, société alsacienne de participations agroalimentaires, holding présidé par Jean-Paul Burrus à Geispolsheim (CA: 85 millions d'euros; 429 collaborateurs), acquiert le restaurant "Chez Yvonne".

L'enseigne emblématique de la gastronomie strasbourgeoise, qui conserve son équipe, était détenue par Marjolaine et Julien de Valmigère après avoir pris la suite de leur père Jean-Louis il y a dix ans. Le restaurateur Cédric Moulot s'associe par ailleurs à cette reprise effective au 1er mai. Salpa compte déjà à son actif plusieurs tables alsaciennes (Secrets des Grands Express, la Maison Artzner, le Relais de la Poste, Au Crocodile). le groupe détient de plus des sociétés de thé, de café et de confiserie haut de gamme ainsi que des plantations de cacao en Équateur et des vergers de noisetiers dans le sud ouest de la France.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Chez Yvonne entre dans le giron de la famille Burrus (Salpa Restauration)

10 ans après le passage de relais entre Jean-Louis de Valmigère et ses deux enfants Marjolaine et Julien de Valmigère, la winstub « Chez Yvonne » fondée 1956 s'offre un nouveau propriétaire. Dès le 1er mai 2021, chez Yvonne, rue des sanglier à 'Strasbourg, elle rejoint l'institution Salpa de la famille Burrus, aux côtés de Au Crocodile, de Maison Artzner, du Relais de la Poste et Les Secrets des Grands Express



Jean-Philippe Burrus dirige Salpa Restauration ©Sandrine Kauffer-Binz

LA FAMILLE BURRUS, UNE FAMILLE DE PASSIONNÉS

Salpa restauration c'est avant tout une histoire de famille. Une institution dirigée aujourd'hui par Jean-Philippe Burrus, fils de Jean- Paul Burrus et à la tête du Pôle Tourisme de la société. Descendant de quatre générations de passionnés et tout droit sorti de l'école hôtelière Glion, il transmet depuis son arrivée innovation et savoir-faire au sein de la Restauration. Passionné lui aussi, il s'est investi à la fois dans les Secrets des Grands Express, la Maison Artzner, le Relais de la Poste ainsi qu'Au Crocodile, qui a cette année retrouvé son étoile au guide Michelin. 4 entités haut de gamme ancrées au coeur de la région d'Alsace et dont la famille Burrus a su

garder intacte les valeurs et les identités propre à chacune. Garante d'une tradition d'exigence et d'excellence, celle-ci a développé un véritable savoir-faire au service de l'art de vivre alsacien.

"YVONNE RESTE CHEZ YVONNE"



Chez Yvonne, c'est l'entité alsacienne qui perpétue la tradition des winstubs depuis 1873. Un lieu unique et atypique proposant une cuisine traditionnelle de qualité. Créée par Eugène Jacquemet en 1873, la winstub est rachetée par Yvonne Haller en 1956 et devient petit à petit l'entité de grande réputation et tant appréciée qu'est « Chez Yvonne ». Pour la famille Burrus il est évident qu'« Yvonne reste Chez Yvonne ». Soucieux de porter haut les saveurs alsaciennes et de s'adapter aux nouvelles façons de consommer, le directeur est « plus que ravi que Chez Yvonne rejoigne la famille Burrus ».

Ce changement de propriétaire n'entame en rien la tradition et les valeurs bien ancrées au sein du restaurant. L'équipe ne change pas et reste en place toujours avec Marjolaine, Maria et Dominique. La nouvelle famille souhaite simplement apporter son expertise de la restauration et de la gastronomie haut de gamme, en travaillant en collaboration avec les équipes du restaurant.

Comme le précise Jean-Philippe Burrus : « Nous allons apporter main dans la main nos compétences respectives ». Le flambeau change de famille mais la famille Burrus souhaite bien conserver l'histoire et les traditions bien connues de Chez Yvonne, un restaurant emblématique appartenant avant tout à l'histoire de l'Alsace aussi bien qu'aux Strasbourgeois.

LA TRANSMISSION

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



ean-Louis de Valmigère entouré de ses enfants, Marjolaine et Julien. archive ©Sandrine Kauffer-Binz

Il y a dix ans, Jean-Louis de Valmigère faisait l'acquisition d'un des fleurons des Winstub Strasbourgeoises à Strasbourg, "Chez Yvonne", rue du sanglier, réputée par la fréquentation des personnalités du monde politique, littéraire, cinématographique et artistique.

2001-2011, le dixième anniversaire fête le succès inaltérable de cette institution gourmande et la transmission d'un père à deux de ses enfants : Marjolaine et Julien.

Jean-Louis de Valmigère se souvient : "Chez Yvonne : c'est un coup de foudre ! Quand j'ai visité la winstub, je me suis dit qu'elle était pour moi.... Un peu comme un fantôme", admet-il en souriant. "Je suis né dans ce quartier, j'ai grandi dans l'hyper centre, rue des pucelles, alors même si mon projet pouvait paraître fou, moi j'y croyais" affirme celui qui rachètera également en 2006 le restaurant " Zum Strissel", une des plus anciennes winstubs de Strasbourg, qui accueille aujourd'hui le Club de la presse.

La demeure a vu l'érection de ses fondations en 1746, pour devenir un lieu de restauration avec Eugène JACQUMET en 1873, sous l'enseigne S'Burjerstuwel. En 1955, Yvonne Haller laisse durablement son empreinte avec le baptême d'une Winstub éponyme. Lors de la soirée anniversaire, Julien de Valmigère ne manque pas de saluer "son travail et sa passion" et de lui "témoigner toute son estime".

Chez Yvonne,

10 rue du Sanglier, 67000 Strasbourg.

Tél. 03 88 32 84 15.

www.chez-yvonne.net



STRASBOURG

Le groupe Salpa rachète le restaurant strasbourgeois emblématique "Chez Yvonne"

Salpa, la société alsacienne de participations agroalimentaires, holding présidée par Jean-Paul Burrus à Geispolsheim (CA : 100 millions d'euros ; 550 collaborateurs), acquiert le restaurant "Chez Yvonne". L'enseigne emblématique de la gastronomie strasbourgeoise, qui conserve son équipe, était détenue par Marjolaine et Julien de Valmigère après avoir pris la suite de leur père Jean-Louis il y a dix ans. Le restaurateur Cédric Moulot deviendra directeur opérationnel du restaurant dont la reprise sera effective au 1er mai. Salpa compte déjà à son actif plusieurs tables alsaciennes (Secrets des Grands Express, la Maison Artzner, le Relais de la Poste, Au Crocodile). Le groupe détient de plus



des sociétés de thé, de café et de confiserie haut de gamme ainsi que des plantations de cacao en Équateur et des vergers de noisetiers dans le sud ouest de la France.